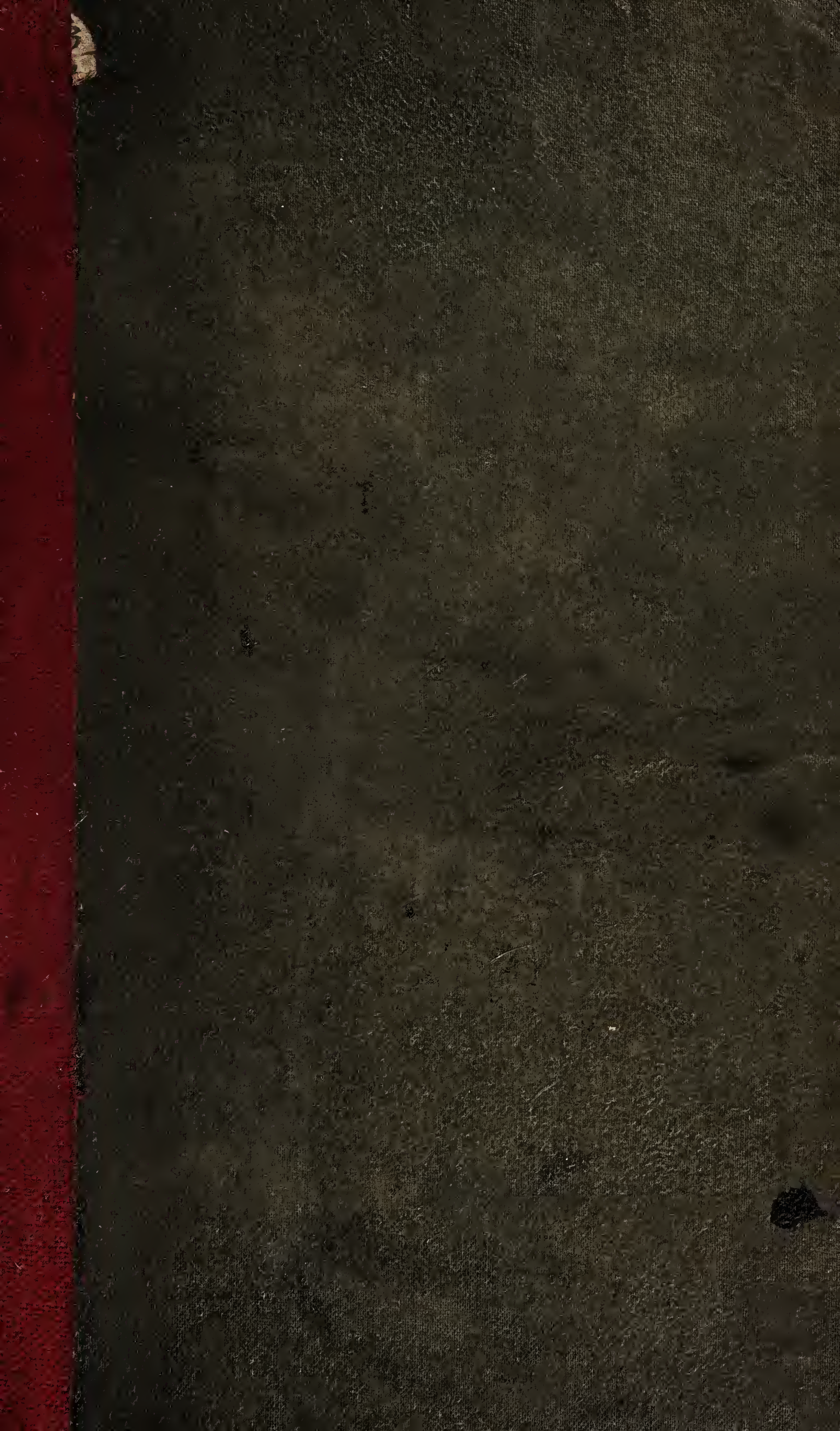


L. E. Surville

LE CUISINIER

PARISIEN.

Ouvrages de l'Auteur.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. 2 vol. in-8°, ornés de 41 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Prix : 18 fr.

LE PATISSIER PITTORESQUE, 1 vol. grand in-8°, orné de 128 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte, par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Prix : 12 fr.

LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, 2 vol. in-8°, ornés de 10 grandes planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par M. Hibon. Prix : 18 fr.

DEUX RECUEILS in-folio, comprenant six livraisons de projets d'architecture, destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg. Ouvrage dédié à feu l'empereur Alexandre, et présenté à S. M. Charles X. Dessinés d'après les esquisses de l'auteur par Mlle Ribaut, et gravés à l'eau-forte par MM. Normand fils et Hibon. Prix : 36 fr.

A PARIS,

CHEZ
- L'AUTEUR, rue Neuve Saint-Roch, n° 41;
- FIRMIN DIDOT, libraire, rue Jacob, n° 24;
- BOSSANGE père, libraire, rue de Richelieu, n° 60;
- DELAUNAY, libraire, Palais-Royal, n°s 182 et 183.



Le
CUISINIER PARISIEN
ou
L'Art de la Cuisine
FRANÇAISE
AU XIXe SIÈCLE
PAR Antonin CARÊME DE PARIS.
Deuxième Édition.
A PARIS
CHEZ L'AUTEUR, RUE NEUVE ST ROCH, No 41.
Robert
Daniel
Legagneur
Boucher
Lasne
Riquette
Normandie
Périgord
Provence
Champagne
Bourgogne
Bordeaux


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

LE CUISINIER
PARISIEN,

OU

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE,

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

DES ENTRÉES FROIDES, DES SOCLES ET DE L'ENTREMETS DE SUCRE,

SUIVI D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CES DEUX PARTIES DE LA CUISINE MODERNE.

Par M. A. Carême, de Paris.

Auteur du *Pâtissier royal parisien*, du *Pâtissier pittoresque*, du *Maître-d'hôtel français*, et de deux *Recueils de projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg.*

Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée.

OUVRAGE ORNÉ DE 25 PLANCHES DESSINÉES PAR L'AUTEUR, ET GRAVÉES AU TRAIT PAR MM. NORMAND FILS, HIBON ET THIERRY.

PARIS,

CHEZ L'AUTEUR, RUE NEUVE-ST.-ROCH, N° 41.

GALERIE DE BOSSANGE PÈRE,

RUE DE RICHELIEU, N° 60.

1828.

A la Mémoire

DE LAGUIPIÈRE.

Lève-toi, ombre illustre de Laguipière! entends la voix de l'homme qui fut ton admirateur et ton élève. Tes talents extraordinaires te valurent la haine et la persécution de ceux qui devaient t'estimer en reconnaissance de ta noble émulation pour le perfectionnement de ton état! Mais que dis-je? l'homme de talent doit-il donc jouir en paix du fruit de ses méditations? n'en ai-je pas fait la pitoyable expérience? O vicissitude! O ignorance! O détestable envie! O Laguipière! l'infame calomnie t'entoura de viles tribulations; par la cabale tu te vis forcé de quitter ta belle patrie, pour aller en Italie servir un homme puissant dont tu avais fait naguère les délices à l'Élysée-Bourbon. Tu suivis ton roi en Russie; mais hélas! par une fatalité trop déplorable dans nos fastes militaires, tu as péri misérablement, les pieds et les mains gelés par l'affreux climat du Nord. Tu fus contraint de te voir attacher sans mouvement derrière la voiture de ton roi, espérant fuir cette terre meurtrière; mais hélas! l'implacable mort t'avait déja frappé. Arrivé à Wilna, ton prince généreux prodigua l'or pour te sauver, et ton corps expirant ne pouvait plus recevoir de nourriture.

O mon maître! tu vécus persécuté, et pour comble de douleur, tu te vis expirer dans les angoisses mille fois cruelles de la faim et du froid glacial du Nord.

O grand Laguipière! dans ce jour solennel, reçois l'hommage public d'un disciple fidèle. Oui, en dépit de tes envieux, je vais associer ton nom à mes travaux. Déja dans mes ouvrages je t'ai cité avec orgueil; et dans ce jour cher à mon cœur, je lègue à ta mémoire mon plus bel ouvrage. Il attestera dans l'avenir l'élégance et la somptuosité de l'art culinaire au dix-neuvième siècle; et si Vatel s'est illustré par un point d'honneur cher à tout homme de mérite, ta fin malheureuse, ô Laguipière! te rend bien digne d'illustration. C'est par ce point d'honneur que tu voulus suivre ton prince en Russie, et tu fus témoin de nos désastres dont toi-même fus frappé. Mais hélas! tu aurais dû mourir à Paris, tes cheveux blancs semblaient t'assurer un plus beau destin; et cependant tu partageas le triste sort de nos vieux vétérans, l'honneur de nos phalanges guerrières périssant de faim et de froid sous le ciel glacé des Russes (1).

O Laguipière! repose en paix dans la tombe: ta renommée a vengé tes injures.

---

(1) Dans cette affreuse campagne de 1812, nous avons perdu un grand nombre de cuisiniers, appartenant aux maréchaux de France et aux ministres de Napoléon. Sur vingt hommes qui composaient le personnel de la maison du duc de Narbonne, deux seulement ont échappé à cette terrible catastrophe.

AVANT-PROPOS.

En publiant ce nouveau traité des socles, des grosses pièces, des entrées froides et de l'entremets de sucre, j'ai pensé qu'il était nécessaire, tant pour les hommes du métier que pour moi-même, de diviser mon grand traité sur la cuisine moderne en cinq ouvrages publiés séparément : d'abord pour en faciliter l'acquisition, et ensuite pour obtenir le temps convenable à l'achèvement de cette longue et difficile besogne que je me suis imposée.

D'après ce nouvel ordre de choses, j'ai donc extrait de mon *Pâtissier royal parisien* le traité des entrées froides et de l'entremets de sucre. Ces deux parties appartiennent incontestablement à la cuisine du jour. Je sais que nos cuisiniers actuels ont été empressés de confier ces deux belles parties aux pâtissiers hommes de goût et adroits. Nous avons en général la conviction que le froid réclame beaucoup de soins et de décors dans tous ses détails, et pourtant

certains cuisiniers qui ne savent pas faire la pâtisserie (et qui par conséquent ne sont pas décorateurs), croient la chose facile dans son exécution; de plus, ils ont la folie de dire qu'un bon pâtissier devient rarement bon cuisinier, et cela, parce qu'ils ont l'ignorance de la pâtisserie et qu'ils en sont jaloux; car ils savent très bien que nous devenons supérieurs sitôt que nous voulons nous livrer à la cuisine, puisque en effet, lorsque nous réunissons la pâtisserie à la cuisine, ce talent nous donne une supériorité incontestable. Je veux soutenir ce que j'avance: mes ouvrages prouveront que pour devenir cuisinier parfait, il faut avoir été pâtissier distingué: témoin nos plus fameux cuisiniers modernes, MM. Robert, Laguipière, Lasne, Riquette, Penel, Breton, Imbert, Adancour, et autres cuisiniers fameux; et je puis assurer ces messieurs que la science du pâtissier du jour réclame tout autant de facultés intellectuelles que la cuisine, celle-ci étant d'ailleurs plus facile dans ses détails et son exécution, tandis que la pâtisserie ne reçoit sa qualité que dans des compositions toutes différentes les unes des autres.

Dans mon premier ouvrage j'ai démontré que la pâtisserie, l'entremets de sucre et les entrées

froides étaient l'élégance de la cuisine moderne. Cependant ces trois parties réunies font par trop de besogne pour que le même homme puisse s'en charger avec tout le succès désirable, et surtout dans de grandes affaires: j'en ai fait l'expérience plusieurs fois dans mes grands travaux d'extras; ces trois belles parties réclament véritablement dans leur exécution trois chefs habiles. C'est d'après ces considérations que j'engage mes confrères à se charger du froid à l'avenir.

Dans ce nouvel ouvrage j'ai donc augmenté le nombre des entrées et des grosses pièces froides, des socles et de l'entremets de douceur, par de nouvelles recettes. J'ai refait en grande partie mes dessins, et en ai augmenté le nombre; j'ai fait graver mes planches par d'habiles artistes, tels que MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Je n'ai donc rien épargné pour que cette nouvelle édition soit digne de la cuisine française au dix-neuvième siècle.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

REMARQUES ET OBSERVATIONS

SUR MON *MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS*, PARALLÈLE DE LA CUISINE ANCIENNE ET MODERNE,

CONSIDÉRÉE SOUS LE RAPPORT DE L'ORDONNANCE DES MENUS SELON LES QUATRE SAISONS, DEPUIS LE MOIS DE JANVIER JUSQU'A LA FIN DE DÉCEMBRE INCLUSIVEMENT.

Par ce travail, j'ai voulu épargner aux amphitryons et aux praticiens le temps de se recueillir pour la rédaction des menus. Je pense donc avoir atteint mon but, quoique certains cuisiniers (ignorant que la cuisine en maigre a aussi son velouté, son espagnole, ses bouillons et ses essences) me reprochent d'avoir fait une faute dans l'ordonnance de mes menus en maigre, en indiquant des entrées et entremets à l'espagnole, au velouté et à l'essence; en cela, j'ai suivi l'exemple du fameux Laguipière. Mais les praticiens savent comment la bonne cuisine en maigre se préparait jadis, et comment on la prépare encore de nos jours.

Mes menus sont donc au complet, et je puis dire, sans être taxé de vanité, que j'ai de beaucoup agrandi la nomenclature des articles composant les menus de la cuisine moderne. Aussi beaucoup de mes con-

frères m'ont fait l'observation qu'un grand nombre de ces mêmes articles leur sont inconnus. Patience: mon grand traité sur la cuisine moderne les leur fera connaître. Mais une chose importante pour nous, c'est de rappeler ici, que l'essentiel de mon traité des menus est de présenter, selon les quatre saisons, une variété infinie dans le service journalier d'un cuisinier laborieux et intelligent, ayant le désir de varier son travail autant que possible; la lecture de ce traité enrichira sa mémoire d'une infinité d'entrées et d'entremets faciles et en même temps élégants; et dans des travaux extraordinaires, il trouvera plus de ressources encore dans mes menus.

C'est ainsi que j'établis l'utilité de mon travail, c'est un manuel à consulter sans cesse. Le cuisinier, en écrivant son menu du jour d'après son talent, y trouvera des choses nouvelles pour compléter l'ordonnance de son dîner. Il lui suffira de ce peu de recherches pour répandre de plus en plus sa réputation. C'est en suivant cette méthode que les jeunes gens jaloux de se faire un nom secoueront cette triste monotonie de la routine qui se traîne à pas de tortue dans la route de l'ignorance; c'est ainsi, dis-je, qu'ils se rendront dignes d'acquérir de la réputation.

Je vais retracer un fait qui vient à l'appui de ce que j'avance sur les soins et la variété que le cuisinier industrieux doit sans cesse apporter dans son travail, pour provoquer l'appétit des amphitryons dont nous devons charmer la sensualité. Un jour, un grand seigneur que je servais me tint ce langage: « Carême, vous me ferez mourir de trop manger. J'ai

envie de tout ce que vous me présentez, et c'est trop de tentations en vérité. — Monseigneur, lui répondis-je, ma grande affaire est de provoquer votre appétit par la variété de mon service, mais il ne m'appartient pas de le régler. » Le prince sourit, en me disant que j'avais raison, et je continuai à lui faire faire bonne chère.

Dans ce même traité des menus, j'ai voulu démontrer combien l'art culinaire était susceptible de s'accroître et de recevoir de nouveaux développements. J'en ai fait l'expérience depuis quinze années que je me suis entièrement livré à la cuisine : j'ai imaginé une infinité de potages, de grosses pièces, d'entrées, d'entremets et même de sauces. Mes confrères doivent en avoir la conviction par les détails contenus dans mon traité des menus. Et quoi qu'en puissent dire les envieux et les détracteurs, c'est une récompense toujours assurée aux hommes qui consacrent leur vie entière aux développements et aux progrès des arts et métiers, que, grace à leurs travaux et à leurs efforts, leurs confrères soient plus estimés et la science plus honorée. Oui, telle sera toujours l'influence que les hommes de talent exerceront dans la société par leur industrie et leur noble désintéressement. Mais je suis étonné que certains personnages du métier aient cru devoir trouver dans ce traité des menus, les recettes des articles qui les composent : quelle folie! D'autres praticiens ont dit que nos menus sont trop élégants pour le temps actuel : voulant exprimer par là, combien la rigide économie des maisons du jour est défavorable aux talents du cuisinier. Mais je me

suis moi-même récrié sur cette triste position de la science culinaire, et c'est par suite de ces réflexions que je me suis décidé à diviser mon *Maître-d'Hôtel français* en deux traités. Le premier comprenant les menus de la haute cuisine, pour servir la table d'un grand seigneur à quatre entrées par jour et deux grands dîners par semaine, dont un de quarante-huit entrées, et le second de vingt à vingt-quatre entrées; et chaque mois j'ai donné un grand menu pour un bal de six à douze cents personnes, et même de deux à trois mille. Dans le second traité, mes menus sont moins somptueux, et par conséquent moins coûteux. Je passe de semaine en semaine à chaque traité en particulier, afin de suivre les saisons, et de varier mes menus selon leurs productions. Par ce résultat, j'ai donc voulu que les cuisiniers de toutes les classes pussent profiter de mon travail. Ce serait inutilement que l'envie, cette ame hideuse de la médiocrité, pour nuire à cette nouvelle production, aurait la maladresse de vouloir faire passer pour être de moi les anciens menus que j'ai extraits des ouvrages écrits vers la fin du dix-huitième siècle, afin d'établir mon parallèle de la cuisine ancienne et moderne : ce que j'ai cité a été fidèlement copié. Relativement à mon traité des menus, il porte l'empreinte de l'esprit d'analyse du dix-neuvième siècle: c'est uniquement comme autorités et comme points de comparaison que j'ai joint à ce travail une collection des menus composés et servis par les hommes les plus en réputation depuis la renaissance de l'art; et pour s'apercevoir de la différence de tous ces menus, il ne faut qu'un peu de bon sens. Mais,

n'en déplaise à mes envieux, cet ouvrage est le plus intéressant qu'un praticien ait jamais composé et décrit. Car, pour décrire la recette de quelque article que ce soit, la mémoire nous en retrace les détails à mesure que l'opération avance et s'exécute ; c'est un objet isolé, dont la substance et la composition de l'assaisonnement font un ensemble toujours le même : tandis que pour la rédaction des menus, c'est bien autre chose; l'esprit est sans cesse occupé du choix d'une infinité d'objets distincts, qui par leur réunion doivent former une parfaite harmonie dans tous les détails d'un grand festin. En voici un exemple incontestable : mes grands menus se composent de huit potages, huit relevés, huit grosses pièces et quarante-huit entrées : pour le second service, huit grosses pièces d'entremets, huit plats de rôts, huit relevés de rôts et quarante-huit entremets; ensuite les assiettes volantes : ce qui donne un nombre de 136 articles bien distincts, dont la variété doit annoncer, au premier coup-d'œil, la somptuosité et l'élégance du grand art gastronomique et plus difficile encore d'après ma méthode, puisque je m'impose la tâche de placer sur mes menus les entrées et les entremets parallèlement et tels qu'ils doivent être posés sur la table. Certes, ce travail est plus honorable pour nous qu'une description de la recette du bœuf à la mode.

J'ai joint à ce traité les menus que j'ai servis à de grands personnages, en Angleterre, en Allemagne et en Russie. J'ai comparé en même temps les productions alimentaires de ces pays avec celles qui croissent sous le beau ciel de la France, et mes

voyages n'ont point été sans résultat pour la science.

Maintenant je vais rappeler à mes confrères, que mon traité des menus embrasse depuis le mois de janvier jusqu'à la fin de décembre inclusivement; que les premiers menus en tête de mon livre sont extraits des ouvrages des Soupers de la cour et de Vincent la Chapelle, puis d'un manuscrit inédit du fameux Iliot, contrôleur de la maison de Louis XV. C'est de ces mêmes menus extraits de ces différents ouvrages que j'ai cru devoir me servir pour établir mon parallèle de la cuisine ancienne et moderne: travail où j'ai voulu que le lecteur pût porter un jugement sur la différence des deux époques. Mais la supériorité de la cuisine moderne est immense; la simplicité et l'élégance s'y joignent à la somptuosité, et la caractérisent honorablement. Mon traité des menus en est la preuve incontestable.

COUP-D'OEIL ET OBSERVATIONS CRITIQUES

SUR DEUX LIVRES AYANT POUR TITRE :

LE CUISINIER DES CUISINIERS ET LE *BRÉVIAIRE DU GASTRONOME.*

Depuis vingt-cinq ans que je pratique mon état avec quelque distinction, j'ai toujours eu à cœur de faire honorer l'art culinaire, en l'honorant moi-même par mes travaux. Les ouvrages que j'ai publiés en sont une preuve certaine. Je pense donc avoir acquis le droit de réfuter ces auteurs ridicules

qui écrivent sur la science de la gastronomie, pour la dégrader et l'avilir.

Je veux donc venger mon art du tort qu'il reçoit de ces hommes audacieux qui se donnent pour littérateurs, en multipliant les soustractions qu'ils n'ont pas honte de faire, et en publiant des compilations, véritable assemblage d'ignorance et de charlatanisme. Dans la première édition de mon *Pâtissier royal parisien*, j'ai réfuté fortement ces livres ridicules qui font la honte de la cuisine française (*Voyez* Discours préliminaire); je disais alors : « Il n'est point ici d'équivoque, messieurs, car la médiocrité est incompatible avec le vrai talent; et si réellement votre capacité vous avait permis de mieux faire, pourquoi ne l'avez-vous pas fait? » Cette vérité est dure, mais elle est incontestable. Mais depuis que j'ai tracé cette critique, des plagiaires plus audacieux encore ont osé écrire les deux misérables livres que je vais réfuter. Je démontrerai à ces tristes auteurs du *Cuisinier des cuisiniers*, de *la Cuisinière cordon bleu*, du *Nouveau Dictionnaire des aliments*, et aux hommes du métier qui n'ont pas craint d'écrire sur l'art culinaire, combien leurs chétives productions sont loin d'être le résumé de la grande cuisine française. Les trois ouvrages que j'ai publiés doivent déja les faire rougir de honte; mais ils verront bien mieux encore dans celui-ci combien est risible la prétention de rédiger un livre pratique, quand on est médiocre praticien; et plus risible encore, quand on descend jusqu'au misérable rôle de compilateur. Je sais d'avance que l'amour-propre de ces messieurs va se trouver froissé; mais en dépit de leurs petites

vengeances, je veux initier mes confrères dans les secrets de la science, et en même temps leur signaler le pédantisme des plagiaires, tels, par exemple, que l'auteur du livre intitulé : *le Cuisinier des cuisinires*(1). Quel titre illusoire et emphatique! cela ressemble beaucoup à ces charlatans qui, pour vendre leurs drogues, surprennent la confiance des passants par des discours exagérés. Cette première observation va me servir pour caractériser et démasquer aux yeux de mes confrères l'auteur de ce prétendu *Cuisinier des cuisiniers*. Oui, messieurs! ce chétif ouvrage est le fruit des prétentions d'un

---

(1) Ce vain titre de *Cuisinier des cuisiniers* est une imitation de celui d'un ouvrage savant intitulé : *la Grammaire des grammaires*. L'auteur de ce livre estimé a su extraire des autres livres qui traitent de la même matière, tout ce qui pouvait constituer des leçons grammaticales. Il a cité avec exactitude les noms des auteurs qui lui avaient fourni les exemples dont il a su si savamment développer les importants résultats dans l'intérêt des règles de la langue française. Mais il n'en est point ainsi de lhomme qui a prétendu composer un livre pratique avec de mauvaises compilations de mauvais livres de cuisine, en y accolant à tort et à travers les noms de plusieurs cuisiniers célèbres, dont j'avais le premier fait mention dans mes ouvrages, mais qui malheureusement pour l'art culinaire n'ont jamais fait imprimer deux lignes. N'est-ce pas le comble du charlatanisme que d'attacher ces grands noms à de pitoyables articles faits à plaisir?

L'auteur de ce prétendu *Cuisinier des cuisiniers* se qualifie, sur le frontispice de son livre, d'ex-majordome du prince Marescalchi, chez qui, soit dit en passant, il n'y eut jamais de majordome, ce dont mes travaux d'extra m'ont mis à portée de m'assurer. Mais à défaut d'un nom connu dans l'art culinaire, il fallait bien imaginer un titre qui en pût tenir lieu.

homme de lettres en délire; et si l'Homère de la pâtisserie française dort quelquefois, selon le plagiaire, je veux à mon tour signaler les insomnies et les extravagances de cet auteur moins gastronome que lettré : car je vous jure qu'il n'a jamais vu en face le dîner d'un grand seigneur. J'ai dit que le titre de son ouvrage était vain, illusoire et emphatique; en effet, il ne fut jamais d'illusion plus délirante et plus complète de la part d'un littérateur (qui ne sait que faire du temps), que de croire pouvoir composer un livre de cuisine avec des compilations d'autres livres qui traitent de cette matière et qui encore en traitent misérablement, puisqu'il est vrai de dire que les auteurs de ces ouvrages, quoique hommes de bouche, ne furent jamais cités comme praticiens de réputation.

Je veux donc venger mon art des atteintes qu'il reçoit de la part des plagiaires; et pour les repousser sans effort de ma part, je veux faire un rapprochement à la honte de ces messieurs. L'estimable auteur des *Leçons de littérature française* a composé deux livres excellents de morceaux choisis, extraits de nos meilleurs auteurs. Ici, l'esprit juge aisément du génie des hommes qui se sont illustrés comme poètes et comme littérateurs. Mais M. Noël, en composant ses *Leçons de littérature française, grecque et latine*, a copié textuellement ses auteurs; tandis que l'auteur qui a fait le livre ridicule déja cité, a cherché à s'approprier l'œuvre d'autrui en défigurant ses auteurs, et, avec plus d'assurance encore, a osé citer des hommes qui n'ont jamais écrit sur l'art alimentaire, et qu'il n'a jamais vus ni connus!

Dans le discours préliminaire de mon *Pâtissier royal parisien*, j'ai réfuté fortement ces livres ridicules, archives de l'ignorance et de l'erreur (1); car tout homme de sens ne peut se refuser à l'évidence de cette vérité incontestable : que les arts et métiers ont un langage qui leur est propre; que l'homme qui le méconnaît en écrivant sur une matière qu'il ignore, se donne un ridicule extrême aux yeux des praticiens. Persuadé que pour composer un livre pratique il faut de toute nécessité bien connaître la matière que l'on veut analyser et démontrer, ne puis-je donc pas m'écrier hautement : O ignorance de la matière (2)! combien tu égares les hommes audacieux et intéressés ! car ce n'est que l'appât du gain qui peut décider un écrivain à entreprendre et

---

(1) Dans cette seconde édition, j'aurais voulu qu'il me fût permis de retrancher cette critique des *méchants* livres qui traitent de la cuisine; mais jusqu'à ce jour, rien, absolument rien n'a paru sur notre grande cuisine moderne. Je pensais, et avec raison, que M. M*** publierait son livre; mais il veut, m'a-t-il dit, voir paraître mon traité avant le sien. Je suis heureux de pouvoir le faire. J'aurai l'honneur et le mérite d'avoir le premier traité en grand notre grande cuisine, et de n'avoir rien emprunté à personne. Je me serais bien gardé d'écrire, s'il avait fallu me traîner sur les traces des autres. Mais il me paraît qu'il est des hommes qui trouvent plus facile d'imiter que de créer. C'est ainsi que la nullité se fait reconnaître. Mais je reviens aux livres pitoyables écrits jusqu'à ce jour sur l'art culinaire. Mes ouvrages déja publiés prouvent combien ma censure est véridique et légitime; et mon art sera vengé, dans celui-ci, des outrages de ceux qui osent écrire si médiocrement sur la science alimentaire.

(2) « Pour bien savoir les choses, il faut en savoir les détails. » (La Rochefoucauld.)

à composer un mauvais livre. Puis, quel déréglement d'esprit de vouloir faire parler des morts qui n'ont jamais rien dit! il est des convenances qu'on ne peut enfreindre sans blesser son propre jugement et celui des autres. Mais le charlatanisme est capable de tout; et notre compilateur, pour se donner les apparences d'un homme du métier, s'est permis de citer les noms de nos grands maîtres, dont il n'a trouvé la réunion que dans mes ouvrages. Lorsque j'ai rendu cet hommage public de ma reconnaissance en rappelant au souvenir de mes confrères les noms des Iliot, des Dalégre, des Sauvant, des Lefèvre, des Sabatier, des Mécélier, j'étais loin de penser qu'un plagiaire avilirait ces noms justement réputés, en les ajustant à des recettes indignes de leurs beaux talents. Ces hommes, l'orgueil de la cuisine française à la fin du dix-huitième siècle, n'existaient plus, je pense, au commencement de la révolution de 93, puisqu'il est vrai qu'aucun d'eux ne fut pour rien dans les développements de la cuisine moderne, dont j'ai signalé les effets et les causes (*Voyez* mon *Maître-d'hôtel français*). Mais si je n'ai pas connu ces grands personnages, du moins en ai-je entendu parler souvent par les hommes en vogue du jour qui furent leurs élèves. Aussi ai-je cité avec empressement les noms des Robert, des Laguipière, des Lacour, des Chand, des Bardés, des Richaud, des Lasne, des Boucher, des Legagneur, des Riquette, des Loyez, et une infinité d'hommes justement renommés; et je suis indigné de voir un compilateur assez osé pour dire les avoir connus et fréquentés, et cela pour citer des ouvrages qui n'existent pas,

pour se donner les airs de parler de nos grandes célébrités. Ah! si les hommes de bouche des maisons des grands seigneurs de la cour de Louis XVI avaient produit quelques livres élémentaires sur la cuisine, qu'ils ont sans doute perfectionnée par leurs travaux, certes, je me serais fait un devoir de les faire connaître par des citations, comme je l'ai fait dans mon *Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, en citant l'ouvrage du fameux Vincent La Chapelle. Si seulement un seul de ces grands maîtres avait eu la pensée d'écrire, son ouvrage serait resté un modèle dans les détails et l'ensemble de la sience gastronomique, et je me serais bien certainement empressé de l'indiquer à mes confrères comme une source de lumières dont la bienfaisante clarté devait influer sur le reste de leur existence, en rendant leurs travaux plus faciles et leur apprentissage moins pénible et moins long. Voilà des vérités incontestables et que les pirates de la littérature doivent s'appliquer pour ne les oublier jamais.

Encore un plagiat! tout récemment, j'ai vu l'annonce dans un journal de la seconde édition (les charlatans de la librairie savent multiplier les éditions sans beaucoup se gêner; le vulgaire seul s'y laisse prendre) d'un autre petit livre, véritable mélange d'audace et d'incapacité. Il faut être en effet bien dépourvu de facultés intellectuelles pour composer un aussi misérable recueil de compilations: et l'on appelle cette rapsodie, *le Bréviaire du gastronome*! Oui, gastronome sans argent (1).

---

(1) L'auteur donne ce bréviaire comme indispensable aux gas-

O aimable et gaie science de la gastronomie! que de souillures tu reçois de ces hommes étrangers à tes moindres délices! Ils ont la folie de discourir de l'art culinaire (si cher aux gourmands), et ils ne savent pas même ce que c'est. Ils n'ont jamais vécu que d'aliments ordinaires, et ils veulent parler de la cuisine moderne (science portée de nos jours à son dernier degré de splendeur et d'élégance), et en parler pour en médire. Mais en dépit de ces vains censeurs, dont la médiocrité se trahit à chaque page qu'ils écrivent, j'ai voulu réhabiliter mon art, et donner les preuves incontestables de la stérilité de leur imagination. L'homme d'esprit compose de sa propre inspiration. Le génie crée et n'imite pas.

J'ai donc fait acheter, pour deux misérables francs, ce Bréviaire qu'un M. Martin a donné au public; et j'y ai d'abord remarqué que l'auteur a l'heureuse idée de s'écrire à lui-même une lettre pour se complimenter sur son admirable production! Esprit superbe et borné, je vais vous démontrer l'excès de votre présomption. Et en effet, ce livre, soi-disant le Bréviaire du gastronome, est un vrai tissu d'inepties et de charlatanisme; toutes ses pages en portent le cachet ineffaçable, et un seul paragraphe de la lettre

---

tronomes; et après avoir débité ses tristes litanies, il s'écrie avec politesse: « Il est temps que les amphitryons apprennent mon bréviaire, et qu'ils sachent faire autre chose que mâcher.» Voilà l'esprit et la gentillesse de ces hommes qui se donnent pour maîtres en fait de gastronomie et d'élégance culinaire.

placée en tête m'a révélé la profondeur d'esprit et le savoir de notre plagiaire.

Il prétend « *que les amphitryons doivent discuter les menus de leurs dîners avec leurs chefs d'office* : » ce mot de chef d'office seul caractérise ce soi-disant gastronome. Mais quelle cupidité, quel vil intérêt peut pousser cette espèce d'hommes à vouloir s'emparer du savoir des autres ? Parce qu'ils ont reçu un peu d'éducation, ils se croient capables de tout faire et de tout entreprendre.

Tout le monde sait, excepté les gens qui vivent dans la médiocrité, que le chef d'office fut, en tout temps et en tout lieu, chargé de la confection de l'office, qui veut dire, préparer, faire toutes les aimables friandises qui doivent composer le dessert d'une table opulente : et pour acquérir ce beau talent de l'office, la vie de l'homme suffit à peine.

L'office n'a donc rien de commun avec la cuisine, quoique ces deux arts se prêtent un mutuel secours pour le service d'une table bien ordonnée (vrai délice de la gastronomie). Ainsi, un dessert dressé avec élégance, confectionné d'après les préceptes de l'art, caractérise le chef d'office habile; tandis que la rédaction d'un menu et son exécution bien faite révèlent la science du chef de cuisine. Voilà donc deux états bien distincts; j'espère que ces preuves suffiront pour démontrer l'extravagance de notre plagiaire. Ailleurs il s'exprime encore de la même manière.

Il rapporte « que le prince Kourakin, alors ambassadeur à Paris, *alla en* 1810 *visiter les cuisines de l'empereur pour interroger les chefs d'office.* » Enfin, quelques pages plus loin :

« *Si la fortune*, dit-il, *ne vous permet pas d'avoir un chef d'office, vous pouvez vous contenter d'un cordon bleu! Vous ne prendrez votre cuisinière, ni trop vieille, ni trop jeune.* » O ignorance des hommes et des choses! ô vain compilateur! quelle confusion doit être la vôtre! ici, la preuve est certaine, vous confondez le chef d'office et le chef de cuisine; et sans beaucoup de peine, je démêle l'artifice banal de votre lettre flatteuse et aujourd'hui peut-être bien amère.

Dans son Histoire de la cuisine en France, M. Martin compose de grandes phrases pour ne rien dire de vrai: c'est un ramas de grands mots vides de sens et de noms illustres cités pour faire des parallèles, où le pédantisme et l'erreur brillent également; et tout cela, pour faire parade d'érudition! Mais vous autres, compilateurs qui avez tant de jactance et de savoir, composez donc un seul volume qui soit réellement à vous: alors nous verrons la profondeur de votre génie. Mais que dis-je? ces gens d'esprit ne sauront jamais écrire sur les arts et métiers que pour les mutiler et les avilir. En voici encore une preuve incontestable (page 14 de l'Histoire de la cuisine en France).

Et de quel droit, écrivain sans mission, insultez-vous à la science culinaire? Quoi! vous porterez toujours des jugements insensés et téméraires! « *Les noms*, dites-vous, *de nos mets ont quelque chose de barbare et d'étranger comme nos mets eux-mêmes.* » Quelle injustice! quelle fausseté! Les mets de la cuisine française portent au contraire les noms les plus illustres de la noblesse de France: à la Reine, à la

Dauphine, à la Royale, à la d'Artois, à la Xavier, à la Condé, à la d'Orléans, à la Chartres, à la Penthièvre, à la Soubise, à la Conti, à la Montmorency, à la Villeroi, à la Pompadour, à la Mirepoix, à la Matignon, à la Montgolfier, à la Mazarine, à la Richelieu, à la Colbert. Je puis encore ajouter à ces noms illustres et très-français : à la Parisienne, à la Française, à la Lyonnaise, à la Bordelaise, à la Provençale, à la Périgord, à la Périgueux, à la Montpellier, à la Normande, à la Bretonne, à la Bourguignotte, à la Magnonnaise, à la Saint-Denis, à la Saint-Cloud, à la Compiègne, et tant d'autres semblables qui échappent à ma mémoire. Bien certainement ces noms appartiennent à la France et n'ont rien de barbare.

Mais qu'importe à M. Martin, pourvu qu'il parle à tort et à travers, et qu'il écrive toujours sa pitoyable pensée? A la suite de cette incartade contre nos mets, il en fait une plus misérable encore : « *Le peuple*, dit-il, *le plus vif, le plus inventif, n'a pas, le croirait-on! une seule sauce à lui ; il emprunte ses aliments et l'idiome pour rendre visible à l'œil sa pensée, à l'allemande, à l'espagnole.* » Quelle démence! avant d'écrire, comprenez donc le sens de ce dont vous vous emparez. Lorsque Louis XIV donna un dauphin de France pour roi à l'Espagne (ce grand roi lui-même était né d'une archiduchesse d'Autriche, et il épousa une infante d'Espagne), les cuisiniers de cette époque voulant consacrer le souvenir de cette alliance, rapportèrent sans doute en France cette sauce brune que nous appelons, il est vrai, à l'espagnole; mais nous l'avons depuis tellement perfectionnée, qu'elle ne ressemble plus en rien à ce qu'elle était dans l'o-

rigine. Quant à la sauce allemande, elle fut sans doute importée chez nous après quelque grande noce; et nous conservons encore avec respect le nom de cette sauce blonde, que nous avons rendue aussi veloutée que parfaite. Par conséquent, nous pouvons dire, sans craindre d'être taxés de vanité, que ces sauces étrangères sont tellement changées dans leurs préparations, qu'elles sont depuis long-temps toutes françaises. Honneur soit donc rendu aux cuisiniers du dix-huitième siècle et à ceux du siècle présent, qui ont eu assez de bon sens pour maintenir les noms de ces sauces nationalisées !

Mais sachez, ô le plus intrépide des compilateurs! sachez qu'aucune sauce étrangère n'est comparable à celles de notre grande cuisine moderne. J'ai pu en faire les différences : j'ai vu l'Angleterre, la Russie, l'Allemagne et l'Italie, et j'ai rencontré partout nos cuisiniers occupant les premières places dans les cours étrangères. Mais je veux encore vous convaincre par l'analyse des sauces que nous servons tous les jours dans nos grandes maisons.

J'ajouterai donc à notre espagnole et à notre allemande, la sauce au suprême, la sauce à l'estragon, la sauce ravigote, la sauce au vert prés, la sauce béchamel, la sauce financière, la sauce Périgueux, la sauce tortue, la sauce matelote, la sauce au vin de Champagne, la sauce à la régence, la sauce à la bourguignotte, la sauce esturgeon, la sauce poivrade, la sauce chevreuil, la sauce aigre-doux, la sauce piquante, la sauce salmis, la sauce tomate, la sauce au levraut liée au sang, la sauce parisienne, la sauce Robert, la sauce raifort, la sauce magnonnaise, la sauce

provençale, la sauce au beurre d'écrevisses, la sauce au homard, la sauce aux crevettes, la sauce aux huîtres, la sauce au beurre d'anchois, la sauce à la crème, la sauce à la pluche, la sauce au beurre et aux câpres. Ensuite nous avons encore francisé : la sauce italienne, la sauce vénitienne, la sauce hollandaise, la sauce russe, la sauce polonaise, la sauce portugaise, la sauce milanaise.

Nous avons encore les purées que nous servons sous les entrées : la purée de champignons, la purée de navets, la purée de marrons, la purée de pois, la purée de céleri, la purée d'oseille, la purée de cardes, la purée de pommes de terre, la purée d'oignons (Soubise), la purée de lentilles, la purée de haricots à la bretonne.

Eh bien, qu'en dites-vous? Vous reconnaissez, je présume, la distance infinie qu'il y a, de la jactance et du faux savoir, à la connaissance réelle et à la pratique.

« *C'est*, dites-vous, *du siècle de Louis XIV que date l'étude et la science des sauces en France.* » Ici encore, ignorance pleine et entière. C'est sous Louis XII que l'on vit dans Paris seulement, et pour la première fois, des sauciers, des rôtisseurs et des pâtissiers.

Page 27. « *Sous le consulat et l'empire, vous dites que la cuisine, grace aux travaux de Beauvilliers et de Baleine, fit de notables progrès.* » Inconcevable erreur, si elle n'est pas volontaire. Oser citer comme les régénérateurs de la science culinaire des hommes vulgaires qui ne furent jamais connus comme praticiens, mais tout simplement comme

traiteurs du second ordre! Si au contraire vous aviez cité la maison Robert, vous eussiez dit une vérité incontestable.

Dans mon *Maître-d'Hôtel Français*, j'ai analysé les causes et les effets de la décadence et de la renaissance de la cuisine moderne. Ses progrès récents sont dus à un concours de circonstances bien extraordinaires, puisqu'il est vrai de dire que cette révolution de 93, qui voulait tout frapper pour tout détruire, a donné à la France actuelle des hommes de génie dans tous les arts industriels, et la cuisine française aura aussi ses praticiens.

Dans ce même ouvrage, j'ai cité avec vénération les noms des Robert, des Richaud, des Laguipière, des Lasne, des Boucher, des Riquette, des Avice, comme ayant le plus contribué à la régénération de l'art culinaire. J'ai également cité avec respect et empressement les hommes de réputation du règne de Louis XVI. Ainsi, les noms des Sauvant, des Dalègre, des Mécélier, des Lefèvre, des Mésier, appartiennent à l'ancien régime, et ne furent pour rien dans nos grands travaux de la cuisine moderne. Voilà ce que notre compilateur n'a pas su. Aussi le voyons-nous confondre tous ces noms indistinctement, quand il s'écrie, page 25 : « Quel siècle que celui des Lasne, des Sauvant, des Mécélier, des Richaud, des Chaud, des Robert! »

Enfin, page 28, notre triste plagiaire procède encore avec sa jactance accoutumée : « L'*Almanach des gourmands*, nous dit-il, *fit une véritable révolution dans la langue et dans les habitudes du siècle. Avant son apparition, un homme du monde eût*

rougi de parler cuisine. » Eh quoi! ne sait-on pas qu'avant 93 la noblesse de France savait allier à toutes les graces de l'esprit cette fleur d'urbanité qui fait tout le charme d'un bon dîner, et que les nobles de ce temps-là se glorifiaient de savoir découper à table et de savoir bien faire les honneurs de leurs festins? Justes appréciateurs d'un bon cuisinier et d'un bon dîner, loin d'avoir à rougir de parler de cuisine, ils en parlaient toujours avec plaisir; ils honoraient de leur estime leurs cuisiniers, comme le font encore les seigneurs d'aujourd'hui. Mais ces compilateurs ne savent écrire que pour dénigrer et rabaisser les arts et métiers.

M. Grimod de la Reynière était né gourmand et littérateur; il avait connu l'ancien régime, et vu les désastres de notre révolution; et après le règne de la terreur, il pensa qu'il était sage et nécessaire de composer son *Manuel des amphitryons*, afin de remettre en honneur les convenances que les nouveaux riches devaient observer. Son *Almanach des gourmands* a rappelé une infinité de traits gastronomiques et spirituels. Il a sans doute opéré quelque bien pour la science culinaire, mais il ne fut pour rien dans les rapides progrès que la cuisine moderne a faits depuis la renaissance de l'art.

Cet accroissement remarquable est dû aux génies de nos cuisiniers contemporains et à des causes extraordinaires, telles que les grandes fêtes données à l'occasion de nos victoires, surtout celles de l'Hôtel-de-Ville de Paris, qui furent des plus magnifiques; la création d'une nouvelle noblesse; enfin l'établissement des nombreuses maisons du gouvernement, des

maréchaux de France, des ministres et des ambassadeurs, toutes fort bien organisées. Les hommes de talent qui les dirigeaient rivalisaient d'un nouveau zèle, afin que la cuisine de ces grandes maisons obtînt de la réputation. Mais, je le répète encore, c'est aux grands dîners donnés par le prince de Talleyrand, lors de son ministère aux affaires étrangères, et au célèbre Robert, qu'est dû l'accroissement de la cuisine moderne, et non pas à l'auteur de l'*Almanach des gourmands.*

Enfin, à propos d'ustensiles de cuisine (pag. 30), il prétend que le choix de ces ustensiles est aussi difficile à faire que celui des livres qui doivent composer la bibliothèque d'un homme opulent; et sur ce chapitre il fait encore d'autres bévues.

Il recommande, par exemple, que « *les tables de cuisine soient en chêne et de six pouces d'epaisseur:* » tandis que nos tables sont toujours de préférence en hêtre, ce bois étant plus convenable pour nos travaux par sa blancheur; le chêne sert dans nos cuisines à faire des tablettes, qui sont toujours adossées au pourtour de la cuisine. Après quoi, il parle « *d'égrugeoir, de couteau à trousser, de marmites de fer, et de soufflets.* » J'espère que voilà des ustensiles bien connus de l'auteur, mais bien inconnus dans nos cuisines. Dans l'état qu'il donne d'une batterie de vingt-quatre casseroles assorties, ce qui permettrait de servir quatre, et même six ou huit entrées, il demande deux bains-marie, tandis qu'il en faudrait au moins huit, puisque chaque entrée dans le principe doit avoir sa sauce particulière. Puis il fait de grandes démonstrations, pour dire que les

maîtres doivent faire étamer la batterie tous les deux mois; et nous, praticiens, nous recommandons et faisons étamer tous les mois. Enfin, il passe sous silence le mortier et la turbotière.

Dans son chapitre IV, sur la cuisine de santé (pag. 43), il prétend qu'il est essentiel « *de connaître l'effet que chaque aliment produit sur chaque tempérament*, *afin de choisir*, nous dit-il, *ceux qui sont les plus convenables à nos goûts et à notre santé.* » Mais son savoir expire là, sans nous fournir comparaison d'un aliment avec un autre. Plus loin il remarque « *que le feu détruit ou calcine toutes les substances offertes trop long-temps à son action dévorante.* » Sans doute; le feu a détruit même des villes entières, par son action dévorante.

Mais dites-moi donc, habile homme, où en serait la science du cuisinier, si nous n'étions maîtres de tempérer l'action du feu toujours soumise à notre volonté? Ensuite, on n'exprime point les sucs de nos aliments de la manière que vous le dites. Pour exprimer le suc de certaines substances, il faut les presser. C'est donc par la pression seulement que nous pouvons obtenir les sucs exprimés, car le feu n'est pour rien dans cette opération. Mais vous avez sans doute voulu dire, que c'est par la coction que le cuisinier doit obtenir les sucs nutritifs de nos aliments.

Mais voici qui est bien plus fort. Je lis, page 46, « *que les grands seigneurs, qui ont de nombreux cuisiniers, sont accablés de maladies et d'infirmités.* »

Il faut être, en vérité, bien mal inspiré pour écrire de telles pauvretés. Certainement il ne m'appartient

pas de juger quelles sont les causes des maladies des gens qui vivent dans l'opulence; mais il suffit d'avoir un peu de bon sens, et d'observer autour de soi, pour s'apercevoir que le pauvre ouvrier, ainsi que l'artisan et vous-même peut-être, pauvre compilateur, étant privés de nourriture succulente, n'êtes pas moins sujets aux maladies qui affligent la fragile existence de l'homme. Tous les jours nous voyons des veuves dans l'indigence, après avoir épuisé le peu de ressources qu'elles possédaient pour secourir leurs maris, qui, après de longues souffrances, expirent à tout âge. Nous voyons des pères, des mères, des enfants, sacrifier tout au monde pour sauver leurs familles mourantes par suite de maladie; et si nous portons nos regards vers les hôpitaux, c'est dans ces asiles de douleur que nous pourrons reconnaître combien le corps humain est miné à tout âge par toutes les maladies connues pour le malheur de l'humanité.

Il prétend aussi, page 47, que, « *dans tous les climats de l'Europe, le cuisinier est presque toujours le mortel le plus gras et le mieux nourri de la maison, parce qu'il respire et hume sans cesse les vapeurs et l'essence de tous les mets, dont il n'offre à son maître que les fibres ou les cendres souvent meurtrières.* » Je répondrai d'abord à ce compilateur (sans doute à teint blême et livide), que la classe d'hommes qui professent l'état de cuisinier est laborieuse, et celle des plagiaires peu courageuse; que, malgré nos pénibles travaux, nos aliments doivent nous profiter; mais qu'il en est bien autrement pour les plagiaires; car ils s'abîment, ils se dessèchent pour effacer la

trace de leurs usurpations. Du reste, c'est en vain qu'ils prétendent dénigrer la cuisine moderne et ses praticiens : il m'est trop aisé de les réfuter. Selon eux, *les vapeurs qui s'exhalent de nos casseroles contiennent l'esprit le plus nutritif de nos aliments.* Mais, messieurs, rendez-vous donc compte, une fois dans votre vie, des faits que vous voulez avancer et soutenir. Depuis que j'ai lu toutes vos folles observations, j'ai fait l'expérience suivante : j'ai extrait la vapeur du couvercle d'une casserole, dans laquelle j'avais préparé une poularde avec une excellente mirepoix, et, à plusieurs reprises, j'eus bientôt une cuillerée de cette vapeur, selon vous si parfaite et si nourrissante : je ne lui trouvai qu'un goût fade et insipide.

Le compilateur ajoute que « *ces vapeurs et ces exhalaisons* (selon lui nutritives) *étant toujours condensées, sont dans une distillation perpétuelle* ; » ce qui n'est pas d'une conséquence rigoureuse, et ce qui prouve seulement que notre homme ne sait pas même ce que c'est qu'un alambic.

Je vais donc lui en donner la description, et lui en apprendre l'usage : mais il aura beau alambiquer ses pensées et ses ouvrages littéraires, il n'obtiendra jamais qu'une vapeur sans esprit ; son génie *acrimonieux sera calciné en marc terreux.*

« Cet appareil à distiller se compose de plusieurs pièces. La première, de la cucurbite (ou chaudière), destinée à recevoir les substances soumises à la distillation. La cucurbite porte deux tuyaux, dont un est placé au fond pour laisser sortir le reste de la distillation ; l'autre à la partie supérieure pour charger l'alambic ; celui-ci prend le nom de chapiteau.

Le chapiteau sert à recevoir les vapeurs causées par l'ébullition dans le liquide. Ce chapiteau est entouré d'un vase qui fait corps avec lui. Ce vase est rempli d'eau froide qu'on renouvelle de temps en temps, et qui sert à condenser les vapeurs dans la tête du chapiteau; le chapiteau doit avoir un collet tout autour, pour diriger le liquide qui s'est formé par la condensation dans le tuyau, et l'empêcher de retomber dans l'alambic.

«Ces deux ou trois pièces ne suffisent pas pour la distillation, il en faut une autre qu'on nomme serpentin. Le serpentin n'est autre chose qu'un long tuyau tourné en spirale ou hélice faisant cinq à six révolutions. Le bout du tuyau du chapiteau s'adapte dans l'orifice supérieur du serpentin, qui est entièrement plongé dans une tonne d'eau froide qu'on nomme pipe ou réfrigerant.

« Comme il est fort essentiel que cette eau soit toujours le plus froide possible, il y a, dans toutes les distilleries bien entendues, un réservoir d'eau froide qui la porte continuellement par un tuyau dans le fond de la tonne, tandis que l'eau supérieure, qui s'est échauffée, s'échappe par un tuyau de trop-plein, et va se perdre ensuite. Pour recevoir la liqueur qui est distillée, et qui doit être froide au sortir du serpentin, on se sert d'un vase de bois, fait dans le genre des cuviers, avec des douves et des cercles; il est fermé par-dessus d'un couvercle percé de deux trous, dont un pour recevoir la liqueur, et l'autre pour laisser sortir l'air que le liquide chasse.

« Maintenant, le mécanisme de la distillation s'opère ainsi qu'il suit :

« Lorsque l'alambic est chargé, c'est-à-dire lorsqu'il est plein aux trois quarts de sa capacité, on lute bien toutes les jointures, celle du chapiteau avec la cucurbite, et celle du chapiteau avec le serpentin, afin qu'aucune vapeur ne sorte que par l'extrémité inférieure du serpentin; on fait alors le feu sous la chaudière ou cucurbite.

« Quand la liqueur est en ébullition, les vapeurs s'élèvent dans le chapiteau, et, à cause de la fraîcheur de l'eau dans laquelle plonge le serpentin, sont attirées vers lui et s'y condensent. Le liquide, obligé de faire plusieurs circonvolutions avant d'arriver à l'orifice inférieur, achève tout-à-fait de se refroidir et sort entièrement froid de l'alambic (1). »

Voilà comment se produisent les effets de la distillation; il n'est pas difficile de voir la différence énorme qu'il y a entre les vapeurs distillées à l'alambic et les vapeurs causées par l'ébullition de nos mets préparés dans des casseroles fermées de couvercles. Et si nous avons dans nos travaux quelques opérations tant soit peu chimiques, ce n'est pas assurément dans la vapeur qu'elles se trouvent. Mais dites-moi, M. le plagiaire: dans quelle misérable cuisine avez-vous vu cuire la pièce de bœuf à gros bouillon

(1) Ces détails sont extraits de l'*Essai sur l'art de la distillation*, par L. S. Lenormand, publié en 1811. Vous voyez, M. le plagiaire, que je rends à César ce qui appartient à César : je cite avec exactitude mon auteur.

et dans des marmites découvertes? Ne serait-ce pas chez le traiteur où vous prenez vos repas si modestes et si peu instructifs?

Quant au corps de l'ouvrage proprement dit, l'auteur s'y montre partout le même. D'abord, il a pillé dans mon vocabulaire les noms des potages, des grosses pièces, des entrées, des rôts et des entremets que j'avais consignés dans la 9e partie de mon *Pâtissier Royal Parisien :* ce qu'il appelle la richesse du gastronome; tandis que j'avais donné ce vocabulaire dans l'intention d'être utile à nos jeunes confrères privés d'éducation, afin qu'ils puissent écrire un menu un peu correctement. C'est ainsi qu'il a donné à son plagiat une apparence de nouveauté. C'est de la même manière qu'il a trouvé et pris dans mon *Maître-d'hôtel français* la division de mes menus en deux traités, et qu'il en a fait la cuisine bourgeoise et la grande cuisine. Mais voyons un peu la composition de ses menus, et prenons d'abord pour exemple celui de la page 81.

Il y marque deux relevés, dont un de morue à la maître-d'hôtel, et le second un brochet à la régence. C'est trop plaisant en vérité! Faire un relevé avec de la morue, et pour comble de maladresse, le placer en parallèle de mon brochet à la régence, qui est une des grosses pièces de cuisine les plus somptueuses et les plus élégantes que j'aie composées étant en Angleterre chez le prince régent. Ainsi le compilateur a pensé que la morue pouvait aller pour relevé, et surtout en face d'un brochet, lequel par la composition de sa garniture coûterait plus de 150 francs. Mais c'est ainsi que se caractérise l'imitation bornée; car réellement, il est de toute impossibilité

d'établir des différences entre les choses que l'on ignore. Mais poursuivons.

Puisqu'il ose parler de santé et de cuisine incendiaire, nous allons lui démontrer combien ce premier menu serait funeste, servi tel qu'il est composé, et que son auteur peut lui-même être considéré par les amphitryons et les praticiens comme un véritable incendiaire. C'est ici que cette épithète doit s'appliquer de tout point : en effet, ses deux potages sont mal assortis, sa morue n'est autre chose qu'un aliment de salaison : notre brochet a une sauce succulente. Puis ses deux grosses pièces se composent d'une poularde à l'indienne, et d'un quartier de chevreuil mariné et pour relevé, quelle démence! cette sauce indienne est composée de safran et de piment, et la sauce chevreuil est aromatisée et poivrée. Dans ses quatre entrées, il marque un sauté de volaille aux truffes et un pâté chaud à la financière; et pour entremets, des truffes au vin de Champagne.

O dieu des festins, tu ne tonnes pas.....! Mais tant d'indignités ne resteront pas impunies. Je veux fournir les preuves incontestables que ce misérable menu, étant exécuté par les mains d'un cuisinier vulgaire, est capable par sa composition d'incendier le corps le plus sain, et de le jeter ensuite dans un dérèglement tel, qu'il pourrait provoquer une autre sorte d'orgie non moins funeste, et des débauches qui détruisent bientôt le tempérament le plus robuste.

Voilà les beaux préceptes de ces compilateurs qui osent parler de cuisine de santé, en donnant des ordonnances empoisonnées (le menu est véritable-

ment l'ordonnance d'un dîner) : et si je voulais suivre l'un après l'autre tous ces menus, partout je ferais voir des lambeaux de mon *Maître-d'hôtel*, où mes menus sont mutilés et défigurés ; et cela, pour les rendre méconnaissables. C'est ainsi que dans le second menu du livre de M. Martin, je trouve noté une croûte aux champignons, pour aller, selon lui, en face d'un croque-en-bouche de contreflan, ce qui n'est pas supportable ; et dans son troisième menu, il tombe dans la même faute. Pour quatre grosses pièces d'entremets, il donne une oie braisée aux racines, pour être servie en parallèle d'un pâté de poularde aux truffes. Puis dans ce même menu de trente-deux entremets, il en décrit dix-sept de douceur, et quinze de légumes. Ailleurs, il donne un potage à l'essence d'anis (page 93); et pour six à huit couverts, il marque un saumon à la royale. Cette grosse pièce est une des plus riches que j'aie composées, et on ne peut réellement la servir que dans un dîner de douze, seize, ou vingt-quatre entrées. Mais que lui importe? il le donne pour un misérable dîner de deux entrées ; et pour un autre dîner encore de deux entrées, il a marqué une noix de bœuf à la Godard, l'une des plus grosses pièces de la cuisine française. Enfin dans un dîner de trente-deux entrées, il donne six relevés de potages; savoir : un rostbif de mouton, pour aller en face d'une pièce de bœuf à la Godard ; puis un turbot pour aller en parallèle de barbillons ; et ensuite des aloses, pour être servies en face d'un cabillaud. J'espère que voilà six grosses pièces joliment assorties.

O médiocrité ! que tu es malhabile quand tu veux contrefaire le génie des arts et métiers! Notre com-

pilateur ne sait pas que le plus difficile de la science du cuisinier, est de savoir rédiger un menu dont tous les mets doivent se trouver en parfaite harmonie, surtout d'une variété soutenue. Si du moins il avait copié textuellement, il aurait fait quelque chose de bien; mais ces Messieurs ne savent que tronquer leurs larcins, afin d'en cacher l'origine.

Si je voulais poursuivre mes observations critiques, je ne finirais pas; il me faudrait écrire un gros volume. Je veux cependant rappeler à M. l'auteur Martin, pour dernière observation, le potage à l'essence d'anis. Inconcevable ignorance. O Momus! O gastronomie! Un potage à l'essence d'anis, quelle drogue médicinale, quelle extravagance, quel mauvais génie inspire les compilateurs! Je veux, avant de finir ma trop légitime censure, donner à ces Messieurs quelques notions raisonnées sur l'opinion que nous portons, nous autres hommes de bouche, sur la confection des potages, et surtout ceux de la cuisine moderne.

Le potage, dans l'ensemble d'un bon dîner, doit tenir la première place; et si les sauces font l'excellence d'un dîner, je considère le potage comme devant être essentiellement la chose bonne par excellence.

C'est au potage qu'est donnée la prérogative de commencer un bon dîner; et lorsqu'à table un gastronome en rencontre un qui révèle la science du cuisinier, aussitôt la plus douce joie se répand sur son visage; son regard observateur admire l'élégance du service, des grosses pièces et des entrées; en même temps que son estomac prodigieux se prépare à de

copieuses digestions. C'est alors qu'il exprime hautement sa satisfaction à l'amphitryon, qui est heureux à son tour de pouvoir lui offrir un splendide repas; et si parfois le gastronome à table se donne de mortelles indigestions, cette mort glorieuse est digne d'illustration. Nos annales gourmandes en font mention.

Je le répète, les potages doivent être considérés comme l'agent provocateur d'un bon dîner. Je sais aussi que les hommes qui restent stationnaires dans dans les arts et métiers, ne conçoivent pas ces vérités frappantes, qui nous donnent de l'émulation, et nous font exceller dans la science, tandis que l'aveugle routine se perpétue par la paresse et l'ignorance; mais en dépit des vains compilateurs, je veux venger la science gastronomique, je veux par mes travaux rendre un éclatant hommage aux hommes de mérite qui honorent l'art culinaire.

Que mon état s'élève et devienne florissant, c'est le but de mes veilles et de mes travaux. Ce noble désir fut toujours l'ame de mon émulation; et si j'exprime ainsi ma pensée, ce n'est pas certes par vanité. Mais lorsque l'homme sacrifie sa fortune (ses économies), son talent et son repos au développement et aux progrès de l'état qu'il professe; celui-là, ce me semble, a acquis le droit de dire la vérité tout entière. Mais loin de moi la pensée de croire mes ouvrages parfaits : l'essentiel en toutes choses est d'ébaucher la matière, et ces Messieurs conviendront sans doute que mes livres portent le cachet de la nouveauté. Mais je ne puis me défendre d'un senti-

ment d'indignation, lorsque je vois mon état mutilé par des hommes étrangers à sa connaissance.

Je le dis hardiment, fort de ma propre estime, je me résigne à leurs critiques quelque injustes qu'elles puissent être; j'ai la conviction que mes livres auront rendu quelques services aux praticiens, et pardessus toutes choses, d'avoir défendu l'art culinaire contre ces détracteurs qui se disent Français en dénigrant une partie de notre industrie nationale, justement appréciée par nos amphitryons et recherchée des étrangers.

« Depuis plus d'un demi-siècle nos ragoûts comme « nos modes font le tour de l'Europe. »

(Extrait du *Journal de Paris*, 25 juin 1814.)

Je pourrais encore citer des articles le passage suivant :

« Défendons-nous de cet esprit de dénigrement « qui affaiblit l'émulation, décourage le génie lui-« même, et finirait par éteindre le feu sacré de la « cuisine française. »

REMARQUES ET OBSERVATIONS SUR L'ORFÉVRERIE RELATIVE A NOTRE SERVICE.

Dans la première édition de mon *Pâtissier royal parisien*, j'avais donné quelques modèles de coupes d'entremets, dont plusieurs devaient porter des cristaux, dans lesquels j'invitais les praticiens à faire prendre les gelées d'entremets à la glace; ce procédé peut être conservé. Cependant, par expérience, je préfère les gelées moulées et renversées ensuite

sur des cristaux plats, qui doivent également se poser sur mes coupes nouvelles, ainsi que les dessins de la planche 25 le représentent; ces cristaux excèdent d'un pouce le diamètre de la coupe.

On pourrait également remplacer ces cristaux par des fonds plats d'argent, dont le bord serait relevé en forme de soucoupe; mais je préfère les cristaux, comme plus élégants et plus distingués.

J'ai composé mes nouveaux dessins d'après ces réflexions. J'ai donc pensé que sur la table d'un général, il ne serait point déplacé de servir les entremets de douceur sur la coupe (n° 1), portée par un trophée militaire; et que chez un artiste ou savant, on devrait servir sur leurs tables la coupe ornée de lyre (n° 5), ou la coupe ornée de génies (n° 2), ou bien celle que j'ai composée de détails égyptiens.

En général, je voudrais que ce genre de coupes nouvelles fût exécuté à l'avenir dans les grandes argenteries; elles feraient honneur à l'orfévrerie française, en donnant plus d'élégance et de richesse à notre second service. J'ai la conviction de ce que j'avance : l'expérience nous démontre toujours la justesse de nos pensées; et comme j'ai été assez heureux pour faire exécuter chez M. Odiot des dessins en orfévrerie dans le goût de mes nouvelles coupes, par ce résultat, le second service répond parfaitement à l'élégance et à la richesse du premier. Aussi l'argenterie de M. le baron de R*** est sans contredit l'une des plus élégantes et des plus belles de Paris. Elle fait honneur à la fabrique de M. Odiot. Mais en considération des développements que mon art est encore susceptible de recevoir, tant pour

son élégance que pour son accroissement, je ne puis m'empêcher de faire des observations sur certaines cassolettes d'argent imaginées par les orfèvres pour remplacer les casseroles d'argent ordinaires, dans lesquelles nous servons nos entremets de légumes.

Comment se peut-il qu'on ait imaginé de donner la forme de cassolettes à un objet qui doit remplacer les casseroles ordinaires que nous servons toujours sur leurs plats d'entremets, ce qui remplace parfaitement le plat d'entrée du premier service? Ce plat d'entrée a onze pouces de diamètre; celui du second service n'en a que dix; la table se trouve donc, par ce résultat, également garnie dans les deux services de cuisine. Cette observation est si vraie, que les soupières composées par les orfèvres pour les potages, sont exécutées d'après les principes que je réclame et que j'ai moi-même suivis pour composer les dessins de mes nouvelles coupes d'entremets. Je veux dire que le plateau des soupières est d'un plus grand diamètre que la soupière ellemême, tandis que ces cassolettes, que l'on rencontre cependant dans les grandes argenteries, ne conviennent nullement à leur destination; car, après tout, comment vouloir que cette casserolette, dont les trois pieds ne posent sur rien, puisse remplacer le vide que le plat d'entrée laisse sur la table dès qu'il est ôté? Si au moins ces trois pieds de la cassolette, si son socle triangulaire, étaient portés sur un socle rond élevé, sur quatre griffes de lion; le pied aurait alors plus de richesse et d'élégance; mais rien de tout cela n'existe, et cet objet est entièrement manqué. Les faux fonds de ces cas-

solettes sont par trop plats, et leurs couvercles sont plus plats encore ; de manière que nous ne pouvons pas même servir, dans ces espèces de casseroles d'argent, nos entremets de légumes auxquels elles sont destinées; au lieu que dans nos casseroles d'argent ordinaires, nous pouvions servir des truffes au vin de Champagne, des fonds d'artichauts, des cardes, des sikels et autres entremets semblables.

Voilà des faits incontestables : il me semble qu'à l'avenir ces sortes d'objets ne doivent plus entrer dans aucune argenterie distinguée. On pourrait bien aisément les remplacer par des formes plus gracieuses, plus convenables, et plus en harmonie avec l'élégance et le service de la belle argenterie moderne.

SUJET DU FRONTISPICE.

Le socle qui en fait le couronnement et la corbeille de truffes caractérisent assez la belle partie du froid, Les ananas et les fruits rappellent la brillante partie de l'entremets de sucre. Dans les écussons j'ai placé les noms des premières provinces de France, considérées sous le rapport de l'art gastronomique; et dans les couronnes, j'ai placé les noms des hommes de bouche dont les honorables travaux ont le plus contribué aux développements de la cuisine moderne.

M. Robert fut de tout temps considéré par les amphitryons et par les praticiens comme le doyen de la cuisine moderne, et comme l'un des hommes qui ont le plus contribué à son accroissement. M. Boucher peut seul lui être comparé, ayant pendant trente ans, par ses travaux, fait réputer la maison du

prince Talleyrand, pour la bonne chère qu'on y faisait. M. Daniel fut toujours réputé grand cuisinier, et magnifique dans son travail.

M. Lasne, par son grand talent, a donné de l'éclat aux travaux qui honorent le plus notre cuisine moderne; il a commandé constamment les festins des grandes fêtes données par l'Hôtel-de-Ville de Paris: grand cuisinier et grand administrateur.

M. Legagneur contribua aussi aux développements de la cuisine moderne: grand cuisinier, grand dans le travail.

M. Riquette, l'un des plus distingués cuisiniers de l'époque, après avoir travaillé dans nos grands travaux modernes, alla à la cour de Russie, faire briller la cuisine française de tout son éclat.



LE CUISINIER PARISIEN.

PREMIÈRE PARTIE.

LES ENTRÉES FROIDES ET LES SOCLES,

COMME ASPICS, SALADES DE VOLAILLE, MAGNONNAISES DE POISSONS, SALMIS CHAUDS-FROIDS, GALANTINES DE VOLAILLE ET D'ANGUILLE, PAINS DE FOIE GRAS ET AUTRES; LES SOCLES DE SAINDOUX ET DE BEURRE, AVEC UN TRAITÉ DE LEURS DÉCORATIONS, ET DES BORDURES DE PLATS EN GELÉE, EN OEUFS, EN RACINES ET EN PAIN; LE TOUT SUIVI D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CETTE BELLE PARTIE DE LA CUISINE MODERNE.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS SUR LE FROID.

Depuis que j'ai publié mon *Pâtissier royal parisien*, dont deux parties ont été séparées pour former ce nouveau traité, j'ai de beaucoup augmenté et embelli cette intéressante partie du froid, par de nouvelles entrées dont l'élégance atteste le goût du jour. J'ai aussi créé, j'ose le dire, des socles nouveaux et particulièrement mes grosses pièces froides; et cela, par l'addition de mes nouveaux hatelets à la belle-vue, à la française, à la moderne. Tandis que dans le temps

de nos nombreux et grands extra, nous ne servions sur les socles de grosses pièces froides, que des jambons, des hures, des galantines, des buissons de truffes et d'écrevisses. Mais depuis 15 ans que je me suis livré exclusivement à la cuisine, j'ai ajouté au froid un grand nombre de grosses pièces, toutes plus élégantes les unes que les autres.

Mes confrères pourront aisément s'en convaincre, par les planches nouvelles dont j'ai augmenté cette seconde édition de mon traité du froid. J'ai également augmenté les entremets de sucre par de nouvelles recettes plus suaves les unes que les autres, et surtout d'une physionomie toute particulière.

Les praticiens s'apercevront que j'ai profité de tout ce qui avait été fait pour faire plus encore, afin de porter ce traité autant que possible à son complément, tant par l'élégance que par la grande variété des objets que j'y démontre, par l'analyse et par l'ensemble des dessins nouveaux dont j'ai embelli cette seconde édition.

Mes confrères savent comme nous que cette belle partie du froid caractérise nos grands bals; elle en est la plus considérable; et lorsque le froid, la pâtisserie et les entremets de douceur sont bien rendus, ces trois belles parties distinguent l'homme de talent, dont le génie industrieux embellit et finit tout ce qu'il entreprend.

Le fond du froid consiste dans une belle préparation générale; dans les cuissons à point et de bon assaisonnement; dans ces bonnes gelées clarifiées limpides et de deux couleurs seulement, dont une doit être blanche, et l'autre d'une belle couleur

décidée. (La couleur émeraude est celle par excellence) (1). Il consiste encore dans de jolies sauces magnonnaises, l'une blanche et l'autre d'un beau vert pistache à la ravigote; dans le beurre de Montpellier d'un vert très-tendre et de haut goût; dans les grosses pièces et les entrées parées avec soin, glacées avec une jolie glace blonde, le tout dressé avec art, décoré le plus simplement possible avec de la truffe, du blanc de volaille, de la langue de bœuf à l'écarlate; dans de beaux croûtons de gelée placés avec goût, formant des bordures riches et élégantes. Assurément, voilà les choses essentielles pour obtenir de beaux froids.

C'est pourquoi cette belle partie réclame un homme très-intelligent, doué d'un goût parfait, dont le talent fera briller toutes ces belles préparations; lesquelles, au contraire, deviennent très-défectueuses lorsqu'elles tombent dans des mains peu propres à ce beau travail.

Lorsqu'on a tous les avantages que je viens de décrire ci-dessus, on doit y joindre pour le complé-

---

(1) Je ne vis jamais cette teinte de gelée aussi belle que par M. Laguipière. Voici sa manière de procéder : il faisait fondre du beau sucre en poudre et sans mouillement, ensuite le laissait se colorer peu à peu sur de la cendre rouge, ce qui demande un quart d'heure. Lorsqu'il est d'un beau caramel rouge ombré, vous le mouillez avec un demi-verre d'eau et le mettez sur un feu plus ardent; après quelques minutes d'ébullition, vous obtenez un caramel très-clair et d'un beau rouge ombré, qui ne ressemble en rien à ce caramel amer que l'on fait noircir à grand feu, et que l'on appelle vulgairement *jus de singe*.

ment, de beaux socles bien blancs, profils mâles et élégants, décoration simple et correcte(1); des aspics légèrement colorés, bien transparents, décoration mâle et de deux couleurs seulement; des pains de foie gras, de volaille ou de gibier, bien lisses et bien moelleux, joliment glacés et ornés de gelée; des galantines garnies d'une bonne farce, bien nuancées de truffes entières et en petits dés, avec de la langue de bœuf ou de veau à l'écarlate et de la tétine de veau. Glacez bien le tout avec décoration légère.

Les chauds-froids de poulets dressés en pyramides, et masqués d'une sauce bien transparente, on leur donnera pour couronnement une belle truffe noire, surmontée d'une crête double et très-blanche. Sur les places éminentes, placez çà et là de petits groupes de gelée légèrement hachée. Ce petit ornement est des plus distingués, et produit un bon effet; ajoutez à cela une jolie bordure de gelée ou de légume bien claire, placée avec goût; voilà assurément une entrée du meilleur ton, et des plus distinguées.

Les salmis chauds-froids se dressent et se finissent de la même manière.

Les noix de veau se parent de leur belle forme, et se décorent de leur tétine, dont vous formez un ornement agréable et que vous laissez dans son

---

(1) Faites en sorte que vos socles ne soient pas trop grands, qu'ils aient seulement deux pouces de diamètre de plus large que l'objet qui doit être placé dessus. Cela est infiniment plus distingué que ces grands socles qui sont faits sans précision, et trop larges de quatre à cinq pouces. Ces sortes de grosses pièces sont matérielles et du plus mauvais ton.

blanc naturel. Vous glacez le reste de la noix, et la décorez de gelée seulement.

Les côtes de bœuf se parent de leur forme naturelle et se garnissent de leurs os, que l'on aura soin de ratisser afin de les rendre bien blancs; ornement et bordure de gelée.

Les filets de bœuf se parent de forme longue et carrée, glacés et décorés avec de la gelée, bordure idem.

Les galantines de volailles ou de gibier doivent être de leur grosseur et de leur forme ordinaire, glacées et décorées de gelée ainsi que les bordures.

Les salades de poulets doivent se dresser comme les fricassées chaud-froid; et, au lieu de mettre pour couronnement une truffe, vous y mettez la moitié d'un œuf surmonté d'un cœur de salade quelconque, saucé d'une belle magnonnaise blanche ou verte; mettez une bordure d'œufs ou de beurre de couleur, ornée de filets d'anchois.

Les galantines d'anguilles doivent se dresser en forme de bastion, et se placer sur un lit de beurre de Montpellier; elles se décorent de gelée; mettez une bordure en gelée ou en beurre de couleur, ornée de petites branches d'estragon.

Les darnes de saumon doivent être conservées de leur couleur naturelle ou masquées de beurre de Montpellier. Décorez le dessus avec de la gelée, avec de la truffe, du blanc de volaille ou de la langue à l'écarlate; faites en sorte que votre décoration ne soit que d'une seule couleur; bordure en beurre de couleur et en gelée.

Les salades de filets de soles se dressent en cou-

ronne dans des bordures de gelée moulées; il en est de même des salades de filets de turbots, de truites, de saumons, de barbus, de brochets, de perches; mais lorsque les perches sont entières, vous les masquez d'une sauce magnonnaise blanche que vous décorez avec de la truffe seulement, bordure de gelée de deux couleurs.

Les croustades de pain se garnissent d'une blanquette de volaille aux truffes, chaud-froid, ou d'une escalope chaud-froid, de filets de levrauts liés au sang, de mauviettes et autre gibier. Ces entrées doivent être également garnies d'une bordure de gelée.

Voilà une idée du froid par excellence; les amateurs l'estiment et les artistes le pratiquent. Cette manière de décorer flatte autant la vue que le goût.

DES ASPICS A LA MODERNE, A LA ROYALE, DES PAINS DE GIBIER ET DE VOLAILLE A LA PARISIENNE, A LA ROYALE.

Le froid est tout par lui-même, ou il n'est rien. L'homme de talent en fait ressortir toutes les beautés; l'homme médiocre l'appauvrit et le rend insipide. J'ai toujours remarqué dans nos grands bals, que les entrées froides, quoique très-brillantes et très-élégamment dressées, laissaient encore très-souvent quelque chose à désirer.

Voici comment. Lorsque le froid tire à sa fin, le manque de gelée se fait sentir, de manière que nos dernières entrées sont pauvres de bordures. C'est pourquoi nous devrions faire cette remarque en commençant à croûtonner nos bordures de gelée;

mais il en est bien autrement, et, au lieu d'économiser, nous faisons briller nos premières entrées, et finissons par être petits et mesquins, lorsque vient la fin.

Voici l'exemple d'un extraordinaire qui peut, à l'avenir, éviter ces sortes de contrariétés et de désagréments. Ce grand bal (1), un des plus brillants, fut donné à l'Élysée-Bourbon, à l'occasion du mariage de la princesse de Wurtemberg.

Ce grand bal fut l'un des mieux servis et des mieux commandés que j'aie vus depuis vingt-cinq ans. M. Robert était le contrôleur, et le fameux Laguipière, le chef de cuisine.

M. Riquette (2) et moi nous fûmes chargés du

---

(1) Il fut donné dans les appartements de l'Élysée-Bourbon, dont le magnifique jardin fut comme enchanté en un moment : une illumination des plus brillantes et du meilleur goût, des ponts, des chaumières, des pavillons et des grottes embellissaient ce délicieux séjour ; le tout fut d'une grande beauté. L'orchestre de l'Académie royale de musique fit retentir les airs de sa douce harmonie, et les danseurs de ce grand théâtre exécutaient un ballet sur la pelouse. Enfin le fameux Forioso fit son ascension au milieu d'un feu d'artifice des plus distingués. Cette belle fête a produit une illusion générale.

(2) M. Riquette, Parisien, cuisinier distingué, parlant et écrivant bien sa langue (chose peu commune chez les hommes de bouche) ; aussi fut-il surnommé le *beau parleur*. Cette qualité et ses grands talents lui firent beaucoup d'ennemis. Il partit en 1808 pour Saint-Pétersbourg, où il devint bientôt l'un des premiers chefs et maître-d'hôtel de feu l'empereur Alexandre.

O pensée affligeante ! il est donc vrai que les grands talents sont presque toujours forcés de quitter leur belle patrie, s'ils ne

froid, dont voici une idée : Vingt-quatre grosses pièces, parmi lesquelles quatorze socles où étaient placés six jambons, six galantines et deux hures de sanglier; six longes de veau à la gelée, plus soixante-seize entrées diverses, dont six de côtes et filets de bœufs à la gelée, six de noix de veau, six de cervelles de veau dressées dans des bordures de gelée moulée, six de pain de foies gras, six de poulets à la reine en galantine, six d'aspics garnis de crêtes et rognons, six de salmis de perdreaux rouges chaud-froid, six de fricassées de poulets à la Reine chaud-froid, six de magnonnaises de volaille, six de darnes

---

veulent devenir la victime de leurs lâches persécuteurs! Détracteurs du vrai talent, c'est en vain que votre perfide audace prétend anéantir l'homme industrieux. L'industrie vit partout, et dans tous les pays le talent trouve toujours un appui. Si la calomnie le rend obscur un moment, c'est pour rendre bientôt ses succès plus éclatants. La preuve en est certaine: oui, les hommes supérieurs bravent partout les vains propos de l'envie et de la basse jalousie. Depuis que j'ai écrit cette note, M. Riquette est de retour dans sa chère patrie, et jouit paisiblement d'une fortune brillante. Cependant en Russie même il trouva des envieux, mais il en fut bien vengé par la haute estime que l'empereur Alexandre lui accorda en le chargeant des grandes fêtes de la cour. Et lorsque l'auguste Alexandre vint à Paris en 1814, S. M. logea chez le prince de Talleyrand, et elle apprécia beaucoup la cuisine française. S. M. se plaisait à parler souvent de son maître-d'hôtel Riquette. Un jour ce souverain dit au prince : « Riquette a des jaloux; on me dit qu'il est riche, qu'il a des maisons; j'en suis charmé, c'est à lui que nous sommes redevables de savoir manger. » Quel éloge honorable pour mon compatriote, quand on pense que ces paroles ont été prononcées par l'empereur Alexandre!

de saumon au beurre de Montpellier, six de salades de filets de soles, six de galantine d'anguilles au beurre de Montpellier.

Maintenant voilà mon avis. Nous composions nos bordures de la manière suivante : Pour les darnes de saumon, des bordures de beurre rose très-tendre; pour les tronçons d'anguilles, des bordures de beurre à la ravigote vert tendre; pour les salades de filets de soles, des bordures d'œufs, et pour les magnonnaises de volailles, des bordures de même sorte: pour les chauds-froids de poulets et de gibier, des bordures de racines et de truffes. Toutes ces bordures, ornées d'un peu de gelée, font le plus riche effet possible. La décoration des entrées était en gelée seulement; de manière que le reste de nos entrées et nos grosses pièces furent étoffées et brillantes de gelée. De mâles croûtons de gelée en formaient les bordures, et notre froid fut d'un beau fini. Je vais donner des détails plus substantiels sur cette importante partie faite dans de grandes circonstances.

J'ai exécuté en 1815 à-peu-près les mêmes travaux à l'Hôtel-de-Ville pour le grand bal que la ville de Paris a donné au Roi.

CHAPITRE II.

TRAITÉ DE L'ASPIC, OU GELÉES GÉNÉRALES.

Après avoir nettoyé et flambé deux poules, vous les lavez bien parfaitement, puis vous troussez les pates en dedans et les mettez dans une petite mar-

mite avec une sous-noix de veau, quelques autres parures, et un peu de jambon. Mettez six pieds de veau désossés blanchis; remplissez la marmite d'eau et la laissez partir sur l'angle du fourneau. Par ce procédé on l'obtient plus claire, et par conséquent, plus facile à clarifier. Après l'avoir parfaitement écumée, vous y joignez une demi-feuille de laurier, un peu de thym et de basilic, et un fort bouquet de persil et ciboules, deux carottes et deux oignons. Observez que la gelée ne fasse que mijoter pendant quatre heures.

L'aspic étant cuit, vous le passez à la serviette. Vous faites réduire à moitié une cuillerée à ragoût de bon vinaigre à l'estragon, avec une pincée de mignonnette, quatre clous de gérofle, un peu de massi et un peu de sel (on peut supprimer le vinaigre). Vous versez la gelée par-dessus en la tirant à clair, et l'ôtez de dessus le fourneau. Vous fouettez quatre blancs d'œufs avec un verre de bon vin blanc ou de Madère et autant de blond de veau (si vous désirez la colorer, sinon supprimez le blond de veau). Ce mélange étant bien mousseux, vous le joignez à la gelée, que vous replacez sur un fourneau ardent, et la remuez continuellement (avec le fouet à prendre les blancs) jusqu'à ce que l'ébullition ait lieu : alors vous la placez de nouveau sur l'angle du fourneau. Couvrez, afin de faire monter le blanc d'œuf à la surface de la gelée, que vous laissez mijoter deux minutes : après quoi elle doit se trouver limpide; ce qui n'arrive pas toujours, malgré tous les soins que l'on est susceptible de porter à cette partie de l'opération, et cela provient quelquefois de ce que la

gelée est trop forte (alors elle a trop réduit à la cuisson); aussitôt que cela arrive, voici ce qu'il reste à faire : Vous tournez un citron bien sain de manière à ne laisser que la chair, que vous coupez par tranches, et les fouettez avec quatre blancs d'œufs et deux cuillerées à ragoût de bon consommé de volaille. Après avoir passé l'aspic à la serviette, vous le fouettez derechef avec le mélange de blancs d'œufs, et sur un feu ardent. Lorsque l'ébullition s'opère, vous le mettez sur l'angle du fourneau, et le couvrez, comme la première fois. Deux minutes s'étant écoulées, vous passez la gelée par une serviette fine et ouvrée, que vous aurez mouillée et attachée aux quatre pieds d'une chaise renversée. Lorsqu'elle se trouve passée, vous la versez doucement sur le blanc d'œuf qui est comme comprimé sur la serviette; ce qui fait que la gelée, en filtrant de nouveau à travers, se trouve clair-fin. Cependant, lorsqu'elle est limpide dès la première fois, on ne doit pas la repasser une seconde; mais il est important de placer du feu sur un grand plafond pour en couvrir la gelée pendant qu'elle passe à la serviette, afin de hâter cette opération, ce qui ne peut avoir lieu lorsque la gelée refroidit : cet inconvénient arrive en ne la couvrant pas, et surtout en hiver.

On doit avoir le soin de goûter la gelée dès qu'elle commence à bouillir et lorsque les blancs y sont mêlés, afin d'y joindre un peu de sel, si cela était nécessaire; mais il faut bien observer que l'aspic doit se trouver doux de sel, ce qui le rend d'un goût parfait; car cette gelée doit être moelleuse et

appétissante; on doit observer que cette gelée ne doit remplir seulement qu'un moule d'entrée. On peut y ajouter en la marquant un peu de tranche de bœuf, mais non pas âpre et piquante : de même elle devient insipide, lorsqu'elle est fade d'assaisonnement. Il faut encore avoir l'attention de la dégraisser bien parfaitement avant que de vouloir la clarifier. A cet effet, vous la préparez la veille, et le lendemain matin vous la dégraissez aisément. Avant cette opération, on doit aussi essayer la consistance de la gelée en en mettant un peu dans un petit moule sur de la glace pilée. Une demi-heure après, lorsqu'elle se trouve prise par la congélation, on observe sa consistance : si elle est mollette au toucher, on doit la laisser réduire convenablement, en la clarifiant; et, dans le cas contraire, il faut la rendre plus délicate en y mêlant un peu de consommé.

Pour les grands bals, on donne les mêmes soins à la préparation de la gelée, seulement on la marque plus en grand. On peut ajouter dans la gelée blanche et dans la gelée de couleur un lapereau, ce qui la facilite à clarifier; pour la gelée de couleur, on peut faire cuire à moitié les poules à la broche, et les mettre ensuite dans la préparation de la gelée. Ces poules ainsi préparées la colorent légèrement et lui donnent un goût excellent; pour la colorer à point, vous y ajoutez du caramel en suffisante quantité.

Je n'ai pas besoin d'observer qu'avant toute chose, le cuisinier doit récapituler le nombre des entrées qu'il aura à exécuter; alors il réglera la quantité de gelée selon les proportions données pour l'aspic ou gelée générale, démontrées ci-dessus.

Dans de grandes affaires, on doit avoir le soin que les marmites soient nouvellement étamées, ainsi que les casseroles dans lesquelles on doit déposer les gelées après les avoir clarifiées. En général, le travail du froid réclame une extrême propreté.

CHAPITRE III.

TRAITÉ DU BEURRE DE MONTPELLIER.

Lavez bien à l'eau fraîche une forte poignée de cerfeuil, une vingtaine de branches d'estragon, et le même volume de pimprenelle, puis une pincée de ciboulettes. Cette verdure étant égouttée, vous la faites blanchir dans de l'eau bouillante avec du sel, afin de la conserver bien verte, vous la mettez dans un grand poêlon d'office, et, après cinq ou six minutes d'ébullition, vous ôtez la ravigote avec l'écumoire, et la mettez refroidir dans de l'eau fraîche. Dans l'eau qu'elle a blanchie, vous mettez durcir huit œufs; puis vous pressez fortement la ravigote, afin d'en extraire le liquide. Vous la pilez parfaitement; vous y joignez une vingtaine de beaux anchois épluchés et bien lavés, deux cuillerées à bouche de câpres fines, six cornichons, les jaunes d'œufs durs et une petite gousse d'ail. Pilez ce mélange dix bonnes minutes; mêlez-y huit onces de beurre fin, une pincée de gros poivre, du sel fin et un peu de muscade râpée; le tout bien broyé. Vous y amalgamez un verre plein de bonne huile d'Aix et le quart de vinaigre à l'estragon; ce qui doit vous donner un beurre velouté, moelleux et d'un goût

exquis. Mais pour le rendre plus appétissant encore, vous y mêlez un peu d'essence de vert d'épinards (passé au tamis de soie), afin de le colorer d'un beau vert pistache. On doit avoir la précaution d'y mêler ce vert en petite quantité à la fois, afin que le beurre soit d'un vert pâle. Vous goûtez si l'assaisonnement se trouve de haut goût : alors vous le passez par l'étamine fine, ou par un tamis de crin ordinaire, en le foulant avec la cuillère de bois : après cela vous le mettez dans une petite terrine sur la glace pour le raffermir, et vous vous en servez de suite.

L'assaisonnement de ce beurre délicieux réclame des connaissances que la pratique seule peut donner; car il faut avoir le goût exquis pour le rendre dans sa perfection, afin qu'aucun des assaisonnements qui le composent ne se trouve dominant. Cependant il est facile d'adoucir l'excès du vinaigre en ajoutant un peu d'huile, de même la fadeur de l'huile, en y mêlant du vinaigre et du sel.

BEURRE DE MONTPELLIER AUX ÉCREVISSES.

Celui-ci diffère singulièrement du précédent; mais il n'est pas moins agréable au palais et à la vue. D'abord vous faites huit onces de beurre d'écrevisses comme je l'ai démontré au traité des farces fines (*Voyez* la 2e partie de cet ouvrage); ensuite vous pilez une vingtaine de beaux anchois épluchés et lavés avec six jaunes d'œufs durs et une petite gousse d'ail. Vous y mêlez du beurre d'écrevisses, du sel, de la mignonnette, un peu de muscade. Le tout bien amalgamé, vous y joignez un verre de bonne huile

d'Aix, et le quart de vinaigre à la ravigote ou à l'estragon, et un peu de rouge végétal, afin de colorer le tout d'un beau rose tendre : après quoi vous le passez à l'étamine, et le placez à la glace dans une petite terrine : l'opération est terminée. Lorsqu'il est ferme, vous pouvez l'employer.

CHAPITRE IV.

TRAITÉ DES SAUCES MAGNONNAISES.

SAUCE MAGNONNAISE BLANCHE.

Mettez dans une moyenne terrine deux jaunes d'œufs (les plus blancs possibles), une forte pincée de sel blanc, une idem de poivre blanc, et le quart d'une cuillerée (à bouche) de vinaigre à l'estragon. Vous remuez promptement ce mélange avec une cuillère de bois; et sitôt qu'il est lié, vous y joignez une demi-cuillerée (à bouche) d'huile d'Aix. A mesure que cette sauce se lie, vous y mêlez quelques gouttes de vinaigre, ensuite de l'huile, et ainsi de suite, en ayant soin de la travailler continuellement en la frottant contre les parois de la terrine. C'est de ce frottement qu'elle reçoit sa blancheur et son velouté. A mesure qu'elle prend du volume, vous mettez un peu plus d'huile à-la-fois, ainsi que du vinaigre et un peu de gelée d'aspic; mais, en commençant, il est de rigueur d'en mettre peu à-la-fois, sinon cette sauce devient liquide, et souvent, par ce manque de soin, elle se décompose, tandis qu'en ajoutant peu-à-peu l'huile et le vinaigre, et surtout en plaçant

la terrine sur de la glace pilée, on la voit progressivement prendre du corps, et faire l'effet d'une crème ferme et veloutée. Enfin, après y avoir amalgamé deux verres d'huile, un demi-verre de gelée d'aspic et le vinaigre nécessaire pour la rendre appétissante et agréable au palais, vous l'employez de suite.

Pour faire cette sauce avec sûreté, on doit avoir le soin de se placer dans le garde-manger ou autre lieu frais, et de mettre toute la promptitude possible dans le mouvement de la cuillère; car plus cette sauce est faite promptement, plus elle produit d'effet et mieux elle réussit. Lorsqu'elle est finie et qu'elle se trouve ferme, vous y mêlez quelques gouttes d'eau fraîche, ce qui la blanchit singulièrement.

Lorsque cette sauce attend, après qu'elle est terminée, quelquefois elle se décompose en partie, surtout pendant les chaleurs de l'été : alors elle perd ce velouté qui la rend si appétissante, et paraît ne pouvoir plus servir. Cependant il est facile de remédier à cet accident, aussitôt qu'il arrive. Voici ce qu'il y a à faire : vous mettez une cuillerée de béchamel froide avec un jaune d'œuf dans une terrine, plus une cuillerée de la sauce magnonnaise (avec la cuillère de bois), et vous remuez vivement ce mélange, qui devient lisse et velouté. Vous y mêlez, par partie, la sauce magnonnaise, qui redevient par ce travail ce qu'elle était premièrement : alors vous servez de suite.

DEUXIÈME PROCÉDÉ POUR FAIRE LA MAGNONNAISE BLANCHE.

Mettez dans une moyenne terrine une cuillerée à ragoût de velouté ou de béchamel froide, avec une cuillerée à bouche de beurre tiède seulement, une bonne pincée de sel blanc et quelques gouttes de bon vinaigre. Vous travaillez cette sauce comme la précédente, en la frottant continuellement contre les parois de la terrine; et, à mesure qu'elle se lie, vous y joignez tour à tour de l'huile, de la gelée d'aspic et du vinaigre, toujours peu à-la-fois; et, en quinze minutes, vous obtenez une sauce magnonnaise qui ne le cède en rien à la première que j'ai décrite.

TROISIÈME PROCÉDÉ POUR FAIRE LA MAGNONNAISE BLANCHE.

Vous placez sur de la glace gelée un plat à sauter dans lequel vous mettez six cuillerées à ragoût de gelée blanche, trois cuillerées idem d'huile, une de vinaigre à l'estragon, du sel et du poivre blanc. Puis vous remuez ce mélange avec le fouet à blanc d'œuf, ce qui vous donne une sauce blanche, veloutée et d'un goût exquis; vous ajoutez le suc d'un citron afin de l'obtenir bien blanche; au moment de masquer votre entrée, vous devez la rendre bien lisse en la remuant bien parfaitement.

SAUCE MAGNONNAISE A LA RAVIGOTE.

Vous épluchez une bonne poignée de cerfeuil,

puis de l'estragon, de la pimprenelle et peu de ciboulette. Le tout bien lavé, vous le blanchissez pendant cinq à six minutes à l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez mis un peu de sel; après quoi, vous la rafraîchissez, l'égouttez et la pressez fortement. Vous la pilez bien parfaitement, en y joignant une cuillerée de sauce magnonnaise; ensuite vous passez le tout par le tamis de soie, et vous mêlez cette ravigote dans une sauce magnonnaise que vous aurez de tout point marquée et travaillée comme celle décrite ci-dessus. Vous l'employez de suite. Si vous la trouvez d'un vert trop pâle, vous y mêlez un peu d'essence de vert d'épinards, afin de la rendre d'un beau vert pistache.

SAUCE PROVENÇALE.

Mettez dans une moyenne terrine deux cuillerées de moutarde fine, deux jaunes d'œufs et du sel. Vous y mêlez du vinaigre et de l'huile, comme dans les sauces magnonnaises, puisque c'est la même dans laquelle on ajoute seulement de la moutarde : voilà toute la différence.

A propos de sauce magnonnaise, l'auteur de l'*Almanach des Gourmands* nous dit que les puristes en cuisine ne sont pas d'accord sur la dénomination de ces sortes de ragoûts. (D'abord ce n'est point un ragoût, mais bien une sauce.) Les uns disent *mayonnaise*, d'autres *mahonnaise*, et d'autres *bayonnaise*. Je veux bien que ces mots soient usités par les cuisiniers vulgaires; mais moi, je proteste que jamais, dans nos grandes cuisines (c'est là que résident les

puristes), ces trois mots ne sont cités, et que nous dénommons toujours cette sauce par l'épithète de *magnonnaise*. Mais, comment se fait-il que M. Grimod de la Reynière, qui ne manque pas de logique, n'ait pas vu, au premier coup-d'œil, que *magnonnaise*, venant du verbe *manier*, est le nom propre qui caractérise cette sauce? Elle ne reçoit réellement son existence que par le maniement continuel qu'elle éprouve dans sa préparation; or, je le répète, le mot *magnonnaise* est bien véritablement le nom propre de la chose; et j'en reste plus convaincu encore, lorsque je considère que ce n'est qu'à force de manier des corps liquides ensemble (comme on le voit aisément dans les détails de la recette de cette sauce), que l'on finit par obtenir une sauce veloutée très-moelleuse et très-appétissante, unique dans son genre, puisqu'elle ne ressemble en rien aux autres sauces qui ne s'obtiennent que par les réductions du fourneau.

Voilà ce qu'il fallait méditer avant de vouloir changer le langage des vrais praticiens; car les arts et métiers ont une langue technique qui leur est particulière et que les littérateurs gourmands ne sauraient changer sans faire tort à leurs connaissances éminentes dans le grand art alimentaire. Maintenant, nous allons procéder à la description des entrées froides.

CHAPITRE V.

MAGNONNAISES DE FILETS DE SOLES DANS UNE BORDURE DE GELÉE, N° 1.

Après avoir levé les filets à trois belles soles, vous les lavez à l'eau fraîche et les égouttez sur une serviette; après cela, vous enlevez la peau et les parez légèrement. Placez-les à mesure dans un grand plat à sauter, où vous aurez mis huit onces de beurre clarifié. Tous les filets étant ainsi préparés, vous semez légèrement du sel fin dessus et les placez sur un fourneau modéré ou dans le four doux. Lorsqu'ils blanchissent, vous les retournez sens dessus dessous, et les laissez encore mijoter quelques minutes ; égouttez-les sur une serviette. Lorsqu'ils sont froids, vous les parez en coupant chaque filet en trois, afin de donner à chaque

---

SUJETS DE LA PLANCHE II.

Le n° 1 représente la magnonnaise de filets de soles dans une bordure de gelée moulée.

Le n° 2, l'aspic de blanc de volaille garni d'une macédoine.

Le n° 3, la poularde en galantine à la gelée.

Le n° 4, la magnonnaise de poulets à la Reine.

Le n° 5, les perdreaux en galantine et à la gelée.

Le n° 6, le salmi chauf-froid de perdreauxà la gelée.

Le n° 7, le pain de foies gras sur un socle de saindoux historié.

Le n° 8, la noix de veau à la gelée.

Le n° 9, la croustade de pain garnie des escalopes de levrauts chaud-froid.



partie deux pouces et demi; ensuite, vous les placez dans un moyen plat de terre ou autre, et les assaisonnez de persil en branche, d'un petit oignon émincé menu, de sel, mignonnette, huile et vinaigre à l'estragon; couvrez-les d'un rond de papier, et laissez-les dans cet état pendant quelques heures. Dans ce laps de temps, vous masquez le fond d'un plat d'entrée de gelée d'aspic (que vous préparez comme il est dit au traité de cette gelée), et la placez sur un grand plat de terre dans lequel vous aurez mis de la glace pilée. Vous mettez pareillement à la glace un moule rond-uni de sept pouces de diamètre et de trois de hauteur. Ce moule doit avoir un cylindre de cinq pouces de largeur, de manière que le moule se trouve n'avoir réellement qu'un pouce d'épaisseur, ce qui va produire une couronne de gelée très-légère et très-élégante. C'est un avantage pour un grand nombre d'entrées froides, comme on le verra par la suite. Enfin ce moule étant placé droit dans de la glace pilée, vous l'emplissez de gelée d'aspic. Une heure après, vous le trempez promptement dans de l'eau chaude, et le versez bien vite sur la gelée qui se trouve prise dans le plat d'entrée. Vous égouttez de nouveau vos filets de soles sur une serviette, en ayant soin d'ôter le persil et les petites parties d'oignons; ensuite, vous les dressez en couronne dans le cylindre de gelée; placez au pourtour de la gelée une bordure de mâles croûtons encore de gelée. (*Voyez* l'effet du dessin.) Préparez la moitié seulement de l'une des sauces magnonnaises décrites précédemment, que vous versez dans le milieu des filets. Servez de suite; autre-

ment, vous aurez l'attention de placer cette entrée sur de la glace. Vous ajoutez sur la bordure une couronne de petits croûtons de gelée blanche et de couleur, ce qui produit bon effet et décoration.

Voilà ce qui s'appelle une magnonnaise de filets de soles à la gelée. On emploiera les mêmes procédés pour la préparation des magnonnaises de filets de brochets, de carpes, de perches, de turbots, de cabillauds, de truites et de saumons.

SALADE DE FILETS DE SOLES.

Vous préparez vos filets comme les précédents. Vous faites durcir douze œufs; et, après les avoir rafraîchis, vous coupez chacun d'eux en quatre ou en huit parties pour en former ensuite une bordure dans le genre des dessins nos 7, 8, 11 et 12 de la planche 16; mais, pour les placer avec grace, vous remplissez avant le fond du plat d'entrée, de feuilles jaunes de laitue que vous aurez émincées menu et assaisonnées comme une salade ordinaire. Vous en mettez assez pour qu'elle masque le fond du plat d'un bon pouce d'épaisseur; ensuite, vous égouttez les filets de soles, et les posez sur la laitue en formant une couronne dans laquelle vous versez une sauce magnonnaise; ou, si vous voulez, vous masquez de cette sauce le poisson que vous servirez de suite : sans cela, vous devez attendre pour la saucer, à moins qu'on ne soit dans l'hiver. Alors, le cas est tout différent, parce que le froid est propice à ces sortes d'entrées qui conservent long-temps toute leur fraîcheur, tandis que, dans l'été, une heure d'attente suffit pour les rendre méconnaissables.

On fait également des salades de toutes les sortes de poissons décrits précédemment.

Le peu de salade que je mets sous les filets sert à donner de l'élégance à ces sortes d'entrées. On emploie également la romaine, la chicorée, l'escarole et le céleri, de même qu'on sauce encore ces sortes de salades avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, et une poignée de ravigote hachée fine; le tout bien mêlé, vous en masquez le poisson.

On peut ajouter dans cette sauce de la gelée d'aspic hachée fine; puis vous historiez de filets d'anchois et de câpres la bordure d'œufs, ainsi que le représentent les dessins indiqués.

CHAPITRE VI.

ASPICS DE BLANCS DE VOLAILLE GARNIS D'UNE MACÉDOINE, N° 2.

La première fois que j'ai servi cet aspic, ce fut à l'empereur des Russies à l'Élysée-Bourbon. Cette entrée est très-appétissante, tant par sa bonne mine que par sa qualité, et surtout si on la sert pendant la primeur des légumes et racines potagères.

Premièrement, vous préparez la gelée d'aspic telle que nous l'avons démontré dans le deuxième chapitre de cette partie. Vous préparez de petites carottes, navets, haricots verts et fonds d'artichauts, de même qu'il est indiqué à l'article *macédoine à l'huile*; ensuite, vous mettez deux cuillerées (à ragoût) d'aspic dans un moule d'entrée à cylindre et uni que vous

aurez placé droit dans de la glace pilée. Aussitôt que la gelée se trouve prise légèrement par le froid, vous placez dessus une décoration que vous disposez avec du blanc de volaille, de la langue à l'écarlate, ou avec de petits cornichons bien verts. (Pour la placer avec ordre, voyez l'effet des dessins, numéros 1, 2 et 3 de la planche 4.) Cette opération terminée, vous versez légèrement quelques gouttes d'aspic sur la décoration, afin de la fixer sans la déranger, et cinq à six minutes après, vous recommencez la même cérémonie. Au bout du même laps de temps, vous versez doucement deux cuillerées (à ragoût) de gelée que vous laissez congeler; alors, la décoration se trouve comprimée au milieu de l'épaisseur de la gelée, sur laquelle vous posez en couronne dix filets de poulets nouveaux que vous aurez sautés au beurre clarifié. Chaque filet doit être coupé au milieu de sa longueur, et paré en carré long. Surtout ayez l'attention de placer vos blancs de volaille de manière qu'ils soient tous éloignés des parois du moule que vous remplissez à moitié de gelée. Sitôt qu'elle sera prise, vous le remplissez d'aspic et le masquez d'un couvercle de casserole sur lequel vous placez de la glace pilée. Deux heures après, vous trempez promptement le moule dans de l'eau chaude, et le retournez de suite sur un plat d'entrée que vous posez sur la glace. Vous mettez dans le plat de l'aspic (c'est-à-dire à l'entour) de la gelée hachée, afin de soutenir une bordure de beaux croûtons de gelée que vous coupez net, et que vous placez dans le genre que le dessin indique.

Lorsque vous êtes prêt à servir, vous remplissez

le milieu de l'aspic de la petite macédoine que vous aurez sautée dans un peu de sauce magnonnaise blanche.

On garnit également cet aspic avec des filets de perdreaux, de lapereaux, cailleteaux, pigeonneaux, et de toutes sortes de filets de poissons.

Depuis que j'ai servi cette entrée, j'ai imaginé un nouveau genre de décors, ainsi que le dessin le représente. Je garnis le moule de dix-huit lignes de hauteur de gelée; et dès qu'elle est prise, je place seize filets mignons de poulet Conti, en formant des couronnes (*Voyez* le dessin); puis j'ajoute la gelée nécessaire pour les masquer tout-à-fait. Cette gelée légèrement prise, vous en ajoutez de nouveau, puis vous placez douze filets de poulets sautés bien blancs. Ensuite vous achevez de garnir le moule de gelée; et une heure avant le moment du service, vous renversez l'aspic sur son plat, vous le garnissez d'une macédoine et d'une bordure de gelée. Cette entrée est des plus élégantes et des plus nouvelles.

ASPICS DE CRÊTES ET ROGNONS DE COQ GARNIS D'UNE BLANQUETTE DE VOLAILLE.

Vous préparez la gelée selon la coutume. Vous en mettez deux cuillerées (à ragoût) dans le même moule que ci-dessus. Lorsqu'elles sont prises, vous posez dessus de petits rognons (cuits bien blancs). Cette décoration est l'une de celles qui convient le mieux à cette opération. Elle fait plus d'effet que toutes les autres. Ensuite vous versez par-dessus un peu de gelée; et lorsqu'elle est congelée, vous en mettez

encore, afin de fixer la décoration telle que vous l'avez placée. Après cela, vous versez dans le moule deux cuillerées à ragoût d'aspic; et, dès qu'elles sont prises, vous achevez d'emplir le moule presque entièrement. Aussitôt que la gelée commence à se prendre, vous y faites entrer droites une douzaine de crêtes blanches, ce qui fera bon effet. Couvrez l'aspic d'un couvercle masqué de glace pilée; et, pendant sa congélation, vous coupez par le milieu, dans l'épaisseur, huit filets de poularde sautés ou cuits à la broche. Vous les détaillez avec un petit coupe-pâte rond de quinze à dix-huit lignes de diamètre. Ensuite vous sautez cette blanquette dans une petite terrine, avec du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre. Vous la placez avec symétrie dans le milieu de l'aspic que vous aurez renversé sur son plat d'entrée, et bordé de croûtons de gelée. Au moment du service, vous masquez la blanquette avec une sauce magnonnaise blanche ou à la ravigote, et vous servez de suite.

On garnit pareillement cet aspic de ris d'agneau, de veau ou de cervelle; dans ce dernier cas, on remplace les crêtes et rognons par un émincé de ris de veau et de langue de veau à l'écarlate. On fait encore ces sortes d'aspics seulement des filets de poissons dénommés précédemment.

PETITS ASPICS A LA MODERNE.

Ayez dix petits moules en timbales de deux pouces et demi de diamètre sur trois de hauteur, ayant très peu de d'épouil. Vous les décorez dans le genre

des grands aspics (*Voyez* les décorations représentées par les dessins de la planche 3), et les garnissez de même. Quand vous êtes prêt à servir, vous les renversez, en plaçant un aspic au milieu du plat, six au tour, et le trois autres sur l'aspic du milieu. Vous les entourez d'une bordure de gelée ou de beurre de couleur.

HATELET DE CRÊTES ET ROGNONS A LA GELÉE.

Vous préparez l'aspic selon la règle. Vons mettez cinq moules à hatelet dans de la glace pilée très-fine, et versez dans chacun deux cuillerées (à bouche) d'aspic. Étant pris, vous posez dessus des rognons de coq, que vous fixez en y versant un peu de gelée; ensuite vous emplissez les moules presque entièrement; aussitôt que la gelée commence à se prendre, vous enfoncez droites dedans des crêtes, et les couvrez de glace.

Vous emplissez le fond d'un plat d'entrée d'aspics, que vous faites prendre à la glace; au moment du service, vous trempez promptement les hatelets dans de l'eau chaude, et les renversez sur un petit couvercle de casserole, pour les placer ensuite sur le plat. Vous en mettez d'abord trois à côté les uns des autres; et, cinq minutes après, vous placez les deux autres par-dessus et en travers. Après avoir bordé cette entrée de croûtons de gelée, vous pouvez verser aux quatre coins des trois premiers hatelets un peu de sauce magnonnaise. Cette entrée est ancienne.

HATELET D'ASPIC GARNI DE BLANCS DE VOLAILLE ET DE TRUFFES.

Vous commencez à garnir vos moules de même

que ci-dessus. Vous les décorez avec de la truffe, ou, pour mieux faire, vous placez tout simplement un petit rond de blanc de volaille (que vous aurez coupé rond avec un coupe-pâte de quinze lignes de diamètre), un de truffes, un de volaille, un de truffes et presque droits. L'hatelet étant ainsi garni, vous le remplissez d'aspics; et, lorsqu'il sera renversé, sa décoration sera de petits croissants noirs et blancs formés naturellement par le placement de sa garniture.

Les cinq hatelets étant ainsi garnis, vous les renversez de la même manière qu'il est démontré ci-dessus; garnissez-les d'une bordure de croûtons de gelée et de magnonnaise.

HATELET D'ASPIC GARNI DE BLANC DE VOLAILLE A L'ÉCARLATE.

Vous procéderez de même que ci-dessus, avec cette différence que vous garnissez ces hatelets avec des blancs de poularde coupés en carrés longs, d'un pouce de largeur sur dix-huit lignes de longueur, et de langues de veau à l'écarlate, coupées de la même manière.

On peut remplacer les blancs de poularde par des ris de veau.

On emploie les mêmes procédés pour les hatelets de filets de soles à l'écarlate, ou des filets de brochets, de perches, de barbus et de turbots.

CHAPITRE VII.

DES GALANTINES DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

GALANTINE DE POULARDE A LA GELÉE, N° 3.

Hachez une demi-livre de noix de veau avec une livre de lard gras et huit onces de noix de jambon cuit. Vous y mêlez une once de sel épicé, deux jaunes d'œufs et deux cuillerées à bouche de fines herbes hachées fines avec autant de truffes. Cet assaisonnement bien amalgamé, vous mettez la farce dans une terrine; vous épluchez une livre et demie de truffes bien mûres. Coupez chaque truffe en quartiers; ayez une belle langue de veau à l'écarlate et bien rouge. Otez-en la peau, et coupez-la dans sa longueur, en six filets seulement. Coupez de même en gros lardons d'un pouce carré, une livre de gras de jambon cru ou de gras de porc frais, ou de tétine de veau, cette dernière est préférable.

Flambez, épluchez et désossez, selon la règle, une moyenne poularde du Mans, peu grasse et bien en chair. Lorsqu'elle est désossée, vous l'élargisssez sur une serviette; vous enlevez avec le couteau la moitié des chairs de l'estomac, de même que celle des cuisses. Ensuite vous placez ces parties de chair aux endroits où la peau est presque visible, afin que la surface se trouve garnie de la même épaisseur. Semez dessus le sel épicé (1) nécessaire à l'assaisonne-

(1) Après avoir désossé la poularde, vous la pesez, et si elle pèse deux livres de chair, vous mettez quatre gros de sel épicé par livre, et semez ce sel pour son assaisonnement.

ment; élargissez par-dessus la moitié de la farce, sur laquelle vous placez la moitié des truffes, de la langue, du gras de jambon, en ayant soin de bigarrer les couleurs. Assaisonnez légèrement de sel épicé. Couvrez le tout avec la moitié du reste de la farce, que vous masquez ensuite du reste des truffes, du gras et de la langue à l'écarlate, que vous assaisonnez un peu. Vous recouvrez le toutavec la farce restante; après cela, vous reformez la poularde dans son état primitif; et avec l'aiguille à brider, vous cousez le tour de la peau de manière à ce que toute la garniture se trouve contenue dans la poularde, que vous formez ronde ou un peu ovale. Cette partie de l'opération terminée, vous enveloppez la poularde de bardes de lard. Vous la mettez dans un morceau de linge fin, que vous serrez fort aux deux extrémités avec de la ficelle, et coupez ensuite les bouts du linge qui excède le lien. Vous placez un lien de ficelle au milieu de la poularde pour la conserver dans sa forme actuelle; placez encore deux ficelles à droite et à gauche de la première; mais observez bien que ces liens doivent être à peine serrés.

Vous foncez de bardes de lard une casserole ovale ou ronde. Si la poularde est de forme ronde, vous placez la galantine dedans, et mettez à l'entour quatre oignons, quatre carottes tournées, un fort bouquet de persil et de ciboules assaisonnées de thym, laurier, basilic et de quatre clous de gérofle. Ajoutez les ossements de la poularde, deux jarrets de veau ou deux pieds, assez de bouillon ou de consommé de volaille pour masquer la surface de la galantine, puis un verre de vin de Madère sec, ou de

bon vin blanc, et deux cuillerées (à bouche) de vieille eau-de-vie. Couvrez le tout d'un rond ou ovale de papier beurré, et faites partir cette cuisson sur un feu ardent; après quoi vous la faites mijoter doucement pendant trois heures, et l'ôtez du feu. Une heure après, vous ôtez la galantine avec soin; vous la placez du côté de l'estomac sur un plat de terre un peu bombé, et la pressez légèrement dans le linge pour en exprimer le peu de mouillement qu'elle contient. Placez par dessus un couvercle, sur lequel vous posez un poids de huit à dix livres, afin de donner plus de largeur à la poularde; ensuite vous passez la gelée par le tamis de soie; ôtez-en toute la partie grasse; laissez-la reposer un bon quart d'heure; tirez-la à clair, et clarifiez-la selon les moyens donnés à l'article général des gelées.

La galantine étant froide, vous la découvrez et la ressuyez légèrement avec une serviette, et en ôtez toutes les ficelles. Vous la parez un peu si cela est nécessaire, et la glacez bien parfaitement avec une glace blonde. Placez-la ensuite sur un plat d'entrée; mettez dessus une rosace de gelée, comme le dessin du n° 3 l'indique; entourez-la de gelée hachée, et ensuite de croûtons de gelée que vous coupez avec un coupe-pâte rond, de dix lignes de diamètre, et servez.

On procédera selon ces mêmes détails pour confectionner les galantines de poulets, de dindons, perdreaux, canetons et faisans.

Cependant on confectionne encore cette galantine de deux manières distinctes. La première consiste à couper en petits dés des truffes, du lard blan-

chi ou de la tétine, de la langue à l'écarlate et des pistaches émondées; le tout mêlé dans une farce à quenelle de volaille (si la galantine est de gibier, vous préparez la farce à quenelle de gibier), et en garnissez toutes sortes de galantines. L'autre manière est à peu près la même; puis vous employez encore la farce à quenelle; mais vous coupez en lardons les garnitures indiquées ci-dessus, au lieu de les couper en dés, et garnissez la galantine, en la masquant d'un lit de farce, sur laquelle vous rangez vos lardons avec ordre. Vous les recouvrez de farce, que vous masquez de lardons comme la première fois, et recommencez deux fois encore la même opération, en employant tous les lardons et la farce. Pour le reste du procédé, ce sont les mêmes détails que j'ai démontrés précédemment. Ces deux manières de confectionner les galantines sont usitées également dans nos grandes cuisines; mais je préfère les procédés que j'ai employés pour la garniture de la première galantiné détaillée. Cette manière est meilleure sans doute, puisqu'elle rend l'intérieur de la galantine plus séduisant à la vue, plus appétissant et plus agréable à savourer. Ces gros filets de truffes, de langue écarlate et de gras de jambon, sont incontestablement de meilleure mine que ces petits dés et petits lardons.

GALANTINE TRUFFÉE DE PERDREAUX ROUGES A LA BELLE VUE, N° 5.

Après avoir levé toutes les chairs de trois lapereaux, vous conservez les filets, et pesez le reste

de la chair que vous hachez avec le double de lard gras et huit onces de jambon. Ensuite vous ajoutez le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, et un jaune d'œuf. Vous désossez trois beaux perdreaux rouges ; vous les élargissez sur une serviette. Égalisez l'épaisseur des chairs, et assaisonnez-les convenablement. Placez sur chacun d'eux un sixième de la farce, que vous élargissez pour recevoir des moitiés de truffes (six morceaux dans chacun d'eux), que vous enveloppez dans de la crépine de porc frais. Entre elles, vous placez une escalope de filets de lapereaux conservés pour cet effet. Assaisonnez-les un peu, et masquez-les du reste de la farce. Cousez les peaux des perdreaux pour leur donner leur forme première. Enveloppez-les de bardes de lard, et ensuite de linge. Ficelez-les pour les maintenir de belle forme ; mettez-les dans une casserole foncée de lard ; faites le même assaisonnement que ci-dessus avec les carcasses du gibier, et faites-les mijoter doucement une couple d'heures. Laissez-les presque refroidir dans leur cuisson ; après cela, vous les égouttez ; et, dès qu'ils sont froids, vous les parez légèrement et les glacez. Ensuite vous avez garni de gelée trois moules ovales de 5 pouces, sur trois de largeur et 4 de hauteur, ayant le fond bombé. (Pour leurs décorations, *Voyez* le dessin n° 5 de la planche 2.) Votre décoration étant masquée d'un pouce de gelée, vous y placez vos galantines de perdreaux, puis vous ajoutez la gelée nécessaire pour remplir les moules. Mais avant qu'elle ne soit prise, vous enfoncez droit, ainsi que le dessin le représente, deux filets de lapereaux Conti en croissant. Une heure

avant le service, vous renversez vos galantines sur le plat d'entrée en forme de triangle; puis vous garnissez le pourtour de gelée hachée, sur laquelle vous placez une riche bordure de gelée ou de racines glacées.

On peut, en place de lapereaux, pour la farce, employer la chair de trois perdreaux; ces sortes de galantines sont d'un manger exquis.

On peut faire dans le même genre les galantines dénommées ci-dessus, en employant des filets de poulardes en place de gibier.

FAISANS EN GALANTINE SUR UN SOCLE

Ayez un foie gras de Strasbourg; faites-le dégorger et blanchir selon la coutume; coupez chaque moitié en quatre filets que vous parez. Pilez deux de ces filets avec les parures et la chair d'un perdreau rouge et autant de lard gras. Assaisonnez le tout de haut goût : ajoutez-y deux jaunes d'œufs et des fines herbes passées au beurre, le tout bien broyé. Vous passez cette farce par le tamis à quenelle; vous désossez avec soin un faisan bien mortifié et bien en chair; vous le placez sur une serviette et l'assaisonnez de haut goût. Vous placez dessus la moitié de la farce, sur laquelle vous posez trois filets de foies gras, et entre chacun d'eux des truffes, seulement coupées par moitié. Mettez le sel épicé nécessaire; recouvrez le tout avec la moitié de la farce restante. Posez dessus les fois gras des moitiés de truffes; assaisonnez de nouveau, et masquez du reste de la farce; puis, avec l'aiguille à brider, vous reformez

le faisan dans son état primitif, et terminez cette galantine comme nous l'avons démontré dans la préparation et la cuisson des précédentes. Ajoutez les ossements du gibier, et donnez trois petites heures de cuisson. Après avoir laissé refroidir la galantine, vous l'égouttez, vous la parez, la glacez et la dressez sur un socle de deux pouces de hauteur sur six de diamètre, ce qui donne de la grace à cette entrée, en elle-même petite; puis vous ajoutez une riche bordure de gelée. Décorez aussi la galantine.

CHAPITRE VIII.

DES SALADES ET MAGNONNAISES DE VOLAILLE.

SALADES DE POULETS A LA REINE. N° 4.

Faites cuire dans une poêle ou à la broche quatre beaux poulets à la reine, et dès qu'ils sont refroidis, dépecez-les. Levez les cuisses que vous détachez du croupion, en coupant droit la moitié du solilemne, de manière que le croupion se trouve avoir seize à dix-huit lignes de largeur. Ensuite vous coupez les filets en mettant le poulet sur le dos, afin qu'en appuyant légèrement le couteau droit, la chair se trouve coupée lisse, ce qui ne réussit pas toujours en mettant le poulet sur le côté. Vous posez le cou du poulet sur la table, en tenant le poulet droit; vous détachez l'estomac d'un coup de couteau; vous parez l'estomac de trois petits pouces de longueur, ensuite vous coupez le croupion de la même longueur; vous le parez de manière qu'il n'ait plus que son épais-

seur, et le dégagez de toutes les fibres intérieures qui se séparent des os. Vous laissez la peau dessus; vous ôtez cette même peau du reste des membres, que vous parez légèrement; mais ayez l'attention de dégager et de ratisser le bout des petits os des ailes et des cuisses, et les ailerons parés proprement.

Vous procéderez de la même manière pour dépecer les trois autres poulets; après quoi, vous les sautez dans une terrine, avec du sel, de la mignonnette, de l'huile, du vinaigre, des branches de persil lavé, un petit oignon émincé ou une échalote; enfin, recouvrez-les d'un rond de papier, et laissez-les dans cet assaisonnement pendant quelques heures. Faites durcir huit œufs égaux en grosseur, et rafraîchissez-les en les épluchant. Vous lavez six belles laitues; une demi-heure avant le service, vous égouttez la volaille sur une serviette, en la séparant des petites parties de persil et d'oignons. Après cela, vous effeuillez les laitues, et conservez les cœurs très-petits; émincez les feuilles menues, et assaisonnez-les comme une salade ordinaire, que vous versez dans le plat d'entrée. Vous commencez à placer dessus, et en couronne, les huit cuisses de poulet; dans le milieu, vous mettez les ailerons; par-dessous les cuisses, vous posez les croupions et deux estomacs seulement. Vous les surmontez de filets en couronne, le plus serré possible, en observant d'en placer un à plat, et l'autre dans le sens contraire, c'est-à-dire sens dessus dessous, et ainsi de suite, ce qui fait un bien meilleur effet qu'en posant à plat les huit filets qui ne s'accordent jamais, puisqu'ils sont quatre à droite et quatre à gauche; vous posez

par dessus les deux estomacs. On doit avoir le soin de tenir cette entrée très-étroite et très-élevée, afin de lui donner cette élégance qui caractérise ces sortes d'entrées, comme l'indique le dessin du nº 4. Vous faites une bordure d'œufs coupés en huit, et entre chaque quartier, vous placez droits les petits cœurs de laitue, chaque cœur coupé en quatre et même en six; puis vous placez la moitié d'un œuf dans lequel vous posez droit un cœur de laitue, et le mettez sur la salade pour en faire le couronnement. (*Voyez* l'effet du dessin.) Ensuite vous mêlez dans une moyenne terrine une bonne pincée de cerfeuil et quelques feuilles d'estragon, le tout haché et blanchi; du sel, du gros poivre, de l'huile, du vinaigre à la ravigote, et une bonne cuillerée de gelée d'aspic haché menu. Le tout bien amalgamé, vous masquez avec la salade, que vous servez de suite.

MAGNONNAISE DE VOLAILLE A LA GELÉE.

Vous cuisez et dépecez quatre poulets selon les procédés décrits ci-dessus, et les assaisonnez encore de même, avec de l'huile, du vinaigre, des branches de persil et un petit oignon émincé. Vous les laissez en cet état une couple d'heures. Pendant ce laps de temps, vous mettez de la gelée d'aspic à la glace, et préparez la sauce magnonnaise blanche, telle qu'elle se trouve enseignée au chapitre IV. Une heure avant le service, vous égouttez les poulets sur une serviette, et les sautez ensuite dans une terrine avec le quart de la magnonnaise. Vous les posez sur de

la glace pilée pendant une demi-heure, en les sautant de temps en temps. Après cela, vous les dressez dans le même ordre que nous l'avons démontré dans l'article précédent, mais sans aucune espèce de salade, et toujours en donnant à cette entrée le plus de hauteur possible. Vous garnissez de gelée hachée le bord du plat, et ensuite de gros croûtons de gelée, dans le genre de ceux que nous avons dessinés aux numéros 1, 2, 3, 4, 5 et 6 de la planche 4. Au moment du service, vous maniez la magnonnaise avec la cuillère à sauce, afin de la rendre mollette, pour en masquer bien lisse la volaille, ce qui ne peut avoir lieu si cette sauce se trouve trop liée ; mais, dans ce cas, on la ramollit, en y mêlant une cuillerée (à bouche) de consommé froid, ou de bouillon, ou de gelée liquide, ou simplement de l'eau.

La magnonnaise de volaille à la ravigote se prépare absolument de la même manière que celle indiquée à la gelée; elle ne diffère que par la magnonnaise verte, qui remplace la blanche.

SALADE DE VOLAILLE A LA MAGNONNAISE.

Cette entrée n'est autre chose que la salade de volaille, que nous avons analysée ci-dessus; mais celle-ci diffère cependant beaucoup par le coup d'œil que lui donne la sauce magnonnaise avec laquelle vous la masquez, c'est-à-dire que vous la saucez avec une magnonnaise blanche ou verte, mais préparée à la gelée; c'est la seule différence.

SAUTÉS DE POULETS EN SALADE A LA MAGNONNAISE.

Après avoir levé et paré les filets de six poulets gras, vous les sautez au beurre comme pour le sauté au suprême. Vous les égouttez sur une serviette, et les mettez refroidir légèrement pressés entre deux couvercles de casserole. Pendant ce temps, vous mettez les douze filets mignons (que vous avez gardés à cet effet) à la Conti, avec des truffes ou avec de la langue à l'écarlate, et les placez à mesure dans un plat à sauter, en leur donnant la forme d'un petit fer à cheval. Lorsqu'ils sont sautés, vous les refroidissez, comme les gros filets, entre deux couvercles. Ensuite vous parez légèrement tous vos filets; vous émincez six cœurs de belles laitues, que vous assaisonnez comme de coutume. Versez-les sur un plat d'entrée, et formez-en une espèce de couronne, sur laquelle vous dressez les filets de volaille, en mettant un filet Conti entre les gros, et ainsi de suite, ce qui produit un bon effet; mais on doit avoir l'attention de dresser cette jolie entrée très-ronde, et la plus étroite possible; après quoi, vous l'entourez d'une riche bordure de croûtons de gelée d'aspics. Vous mettez dans le milieu une magnonnaise-ravigote ou blanche, et à la gelée.

Cependant, si vous mettez la magnonnaise blanche, vous glacez légèrement les filets non Conti, mais vous les conserverez blancs si vous les saucez à la magnonnaise-ravigote.

SAUTÉS DE POULETS A L'ÉCARLATE, SAUCE MAGNONNAISE.

Vous préparez douze filets de poulets, comme il est dit ci-dessus; mais ne séparez point des filets les filets mignons. Pendant le temps qu'ils sont à refroidir, vous parez douze filets de langues à l'écarlate, de la même forme que ceux de poulets, mais ceux-ci un peu moins épais. Ensuite vous parez légèrement ceux de poulets, puis vous masquez le fond d'un plat d'entrée avec de la gelée hachée, sur laquelle vous dressez les filets en couronne, en les mêlant alternativement roses et blancs. Ensuite vous garnissez le tour du plat de croûtons de gelée, et versez dans le milieu de l'entrée une sauce magnonnaise blanche ou verte.

SAUTÉS DE POULETS AUX TRUFFES A LA MAGNONNAISE.

Après avoir marqué dix filets de petites poulardes ou de poulets, comme je l'ai dit ci-dessus, vous marquez de la même forme, mais plus minces, dix filets de truffes cuites au vin de Champagne, ou si elles sont crues, vous les faites mijoter dix minutes dans du vin de Madère ou de Champagne, mais après qu'elles sont parées. Vous parez aussi et glacez les filets de poulardes; vous masquez de gelée hachée le fond d'un plat d'entrée, et dressez dessus la couronne de filets en les plaçant alternativement l'un de truffes, l'autre de volaille, et ainsi de suite. Vous garnissez l'entrée d'une riche bordure de gelée, et

versez dans le milieu des filets une sauce magnonnaise blanche : servez de suite.

SAUTÉS DE POULETS AUX TRUFFES A LA GELÉE.

Sautez comme de coutume dix filets de poulets à la Reine, et les mettez refroidir entre deux couvercles. Parez de même forme et de même épaisseur dix filets de truffes bien noires et cuites au vin de Madère. Après avoir paré les filets de poulets, vous les dressez dans un moule à aspic, uni et à cylindre, et presque droit, en les mêlant tour-à-tour noirs et blancs. Remplissez ensuite le moule de gelée d'aspics; placez le tout sur de la glace pilée; garnissez également de gelée le fond d'un plat d'entrée, et la faites prendre à la glace; une demi-heure avant le service vous trempez vivement le moule dans de l'eau chaude, et renversez l'aspic sur le milieu d'un plat garni de gelée; garnissez l'aspic d'une belle bordure de gelée; versez dans le milieu des filets une sauce magnonnaise, ravigote ou blanche, et servez.

Cette manière de mouler les filets donne infiniment d'éclat et d'élégance à cette jolie entrée froide. J'ai monté également, dans le même genre, des filets de perdreaux, de lapereaux, de pigeons et de cailles; mais je les mêlais de filets Conti ou de langues à l'écarlate ou de truffes.

SAUTÉS DE POULARDES A LA MACÉDOINE, SAUCE MAGNONNAISE.

Dix filets de volaille étant préparés selon la règle,

vous les dressez en couronne, en mettant entre chacun d'eux une moitié de fonds d'artichauts paré de même que les filets; vous garnissez le plat d'une riche bordure de racines, comme je l'ai figuré par les dessins de la planche 18; et, au moment du service, vous versez dans le milieu des filets une petite macédoine, que vous préparez comme je l'ai démontré pour la macédoine à l'huile; mais ayez soin de la dresser en rocher, et de la masquer ainsi que les filets avec une sauce magnonnaise blanche ou verte.

On met également entre chaque filet de volailles, des filets de truffes ou de langue à l'écarlate.

CHAPITRE IX.

DES CHAUDS-FROIDS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

SALMI CHAUD-FROID DE PERDREAUX A LA GELÉE. N° 6.

Faites cuire à la broche six beaux perdreaux rouges; quand ils sont froids, vous levez les cuisses, les ailes et l'estomac; vous en séparez les peaux et les parez parfaitement. Ressuyez-les avec une serviette, et placez-les dans une moyenne casserole; ensuite vous mettez dans une casserole les débris des ossements avec un verre de bon vin du Rhin, un autre blanc de Bourgogne, une feuille de laurier, une échalote : couvrez et placez la casserole sur un fourneau modéré. Le tout étant à moitié réduit, vous y joignez une grande cuillerée à pot de blond de veau : le tout en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau. Une heure après que

ce fumet a doucement bouilli, vous le dégraissez avec soin ; vous le passez sans pression à la serviette fine, et le replacez sur le feu dans une moyenne casserole, en y joignant deux cuillerées à pot d'espagnole clarifiée. Placez de suite en plein fourneau, et remuez-la sans cesse avec une cuillère de bois, afin de la réduire promptement, et en même temps pour l'empêcher de déposer au fond de la casserole; mais, pour la clarifier brillante, vous la laissez par intervalle sans la remuer, en y mettant chaque fois quelques cuillerées à bouche de gelée d'aspic. Lorsqu'elle est réduite à point (un peu liée), vous la passez dans une petite casserole, et la remuez de temps en temps avec une cuillère à sauce, pour qu'elle se refroidisse bien lisse. Quand elle est tiède encore, vous en versez le quart sur les membres des perdreaux, que vous avez placés sur un grand plafond afin d'en masquer la surface; lorsque la sauce est froide, vous commencez à dresser les cuisses en couronne serrée, sur laquelle vous placez de la même manière les dix filets, et par-dessus quatre estomacs, et sur ceux-ci les deux derniers estomacs, ce qui donne beaucoup de grace à l'entrée. Couronnez-la par une belle truffe cuite au vin de Champagne et sans être pelée; vous placez dessus une grosse crête double cuite bien blanche; ensuite travaillez la sauce, en la vanant avec la cuillère; et, si elle se trouve trop liée, vous la remettrez un instant sur le feu, afin de tiédir seulement les parois de la casserole; mais si, dans le cas contraire, elle n'est point assez liée, vous la mettez sur la glace, ce qui la saisit promptement. Enfin, pour que cette sauce soit bonne à masquer, elle

doit quitter difficilement la cuillère, en formant cependant un cordon lié et très-lisse : alors vous masquez avec précaution la surface du salmi, dont vous aurez ôté la truffe, que vous replacez ensuite. Votre entrée, pour être d'un beau fini, doit avoir une physionomie lisse et brillante : c'est alors qu'elle aura l'éclat dont elle est susceptible. Garnissez l'entrée d'une jolie bordure de racines ou de gelée d'aspics, et servez.

SALMI CHAUD-FROID DE PERDREAUX AUX TRUFFES A LA GELÉE.

Vous préparez ce salmi comme le précédent; mais ne mettez que quatre perdreaux. Vous joignez à la sauce un fumet de truffes; et, en dressant l'entrée, vous placez, entre chaque membre de gibier, une lame de truffe cuite au vin ou dans la sauce du chaud-froid : telle est la seule différence de cette entrée avec l'autre.

On procédera de la même manière pour la confection des chauds-froids de faisans, de bécasses, de pluviers, de canards sauvages, de sarcelles, de grives, et autre menu gibier.

FILETS DE BÉCASSES AUX TRUFFES A LA GELÉE.

Faites cuire à la broche cinq bécasses; lorsqu'elles sont froides, vous levez les filets sans faire d'estomac, de sorte que les filets doivent se trouver entiers. Vous pilez les chairs des cuisses avec quelques légères parures de truffes et de champignons. Mettez

dans une casserole les ossements du gibier, un verre de bon vin blanc, un peu de parure de truffes, une feuille de laurier, une échalote. Le tout placé sur le feu, vous le réduisez des trois quarts; vous le passez à la serviette, et travaillez avec ce fumet deux cuillerées à pot d'espagnole clarifiée; vous terminez cette sauce selon les procédés donnés ci-dessus pour le chaud-froid de perdreaux.

Cette sauce étant passée à l'étamine, vous en versez la moitié dans une casserole, dans laquelle vous délayez la chair du gibier que vous avez pilée. Placez le tout sur un fourneau modéré, en remuant le coulis avec une cuillère de bois; dès qu'il est presque bouillant, vous le passez en purée par l'étamine, et le laissez refroidir. Pendant ce temps, vous dressez sur un plat d'entrée les dix filets de bécasses en couronne élevée et étroite, et en joignant, entre chaque filet, une lame de truffe parée, de la même forme que les filets. Vous versez au milieu de cette couronne la purée de gibier, en la rendant le plus bombée possible, afin de la détacher des filets. La sauce étant froide, vous la travaillez avec la cuillère pour la rendre lisse et déliée; puis vous en masquez les filets et la purée de gibier. Garnissez le tour de l'entrée d'un cordon de gelée hachée, afin d'y placer ensuite, avec plus d'aisance, une jolie bordure de croûtons de gelée de deux couleurs; vous pouvez masquer de gelée hachée la surface du coulis de gibier, ce qui fait bon effet, de même que vous pouvez servir cette entrée sans cette addition.

On procédera, selon les détails donnés ci-dessus, pour des entrées de filets, de perdreaux rouges, de

faisans, de sarcelles, de grives, de lapereaux de garenne, de levrauts et de filets de volaille, en garnissant l'intérieur de cette entrée d'une purée de volaille ou de gibier.

CHAUD-FROID DE POULETS A LA GELÉE.

Après avoir légèrement flambé cinq beaux poulets à la Reine, vous les dépecez selon la règle pour fricasser; vous les laissez dégorger pendant une couple d'heures sur le fourneau, en observant que l'eau ne soit jamais plus que tiède; ensuite vous égouttez les poulets; vous les rafraîchissez à plusieurs eaux, et les mettez dans une casserole avec assez de bouillon pour les baigner aisément. Placez-les en plein fourneau, et laissez-les bouillir quelques minutes; après quoi vous les égouttez et les mettez de suite dans de l'eau fraîche. Quant ils sont refroidis, vous parez légèrement les membres de volaille, et les placez à mesure dans une casserole où vous aurez fait tiédir du beurre fin. Le tout étant ainsi paré, vous le placez sur un fourneau modéré pendant quelques minutes, en sautant souvent la fricassée, afin de roidir légèrement tous les membres de volaille: masquez-les ensuite d'une petite poignée de farine; sautez le tout en tenant toujours la casserole sur le feu; et, après l'avoir ôtée, vous y mettez le mouillement dans lequel a été blanchie la fricassée, en le tirant à clair: le tout bien mêlé, vous placez la casserole sur le fourneau, et assaisonnez la fricassée de sel, d'une pointe de muscade, d'un bouquet composé de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, de deux oignons dans

lesquels vous piquez deux clous de gérofle, et d'une douzaine de champignons tournés; le tout étant en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau, et, une demi-heure après, vous dégraissez avec soin la fricassée de poulet qui doit se trouver cuite : alors vous enlevez avec une cuillère percée les membres de poulets, en les laissant bien s'égoutter, et vous les placez à mesure dans une casserole, que vous couvrez.

Vous faites réduire la sauce convenablement, vous l'ôtez de dessus le feu; et, deux minutes après, vous y mêlez une liaison de cinq jaunes d'œufs, en la remuant toujours avec une cuillère de bois, faites-lui jeter quelques bouillons; après quoi vous la passez à l'étamine fine. Dès qu'elle est refroidie, vous en versez le tiers dans la fricassée, que vous sautez une fois ou deux seulement, et la placez sur de la glace pilée pendant une demi-heure : dressez ensuite cette fricassée de la même manière que je l'ai indiquée pour la magnonnaise de volaille. On donnera le plus de hauteur possible à cette entrée, que vous couronnez d'une belle truffe cuite au vin de Champagne, et non épluchée; mettez dessus une belle crête double et très-blanche. Cette opération terminée, vous travaillez la sauce en y joignant quatre cuillerées à bouche de gelée d'aspic tiède, ce qui doit la rendre très-lisse et un peu liée : alors vous en masquez bien également la surface de la fricassée (en ôtant la truffe, que vous replacez ensuite); vous la garnissez autour de gelée hachée et d'une belle bordure de croûtons de gelée de deux couleurs : servez de suite.

CHAUDS-FROIDS DE POULETS AUX TRUFFES.

Vous préparez cette fricassée de poulets à la Reine comme la précédente; et, en la dressant, vous y mêlez quelques moitiés de truffes. Après l'avoir saucée, vous placez çà et là sept ou huit truffes tournées rondes, ce qui produit bon effet; ensuite vous garnissez le tour de la fricassée de gelée hachée, et après cela de beaux croûtons de gelée aux truffes, ou de racines bien glacées : servez.

OBSERVATIONS SUR LES CHAUDS-FROIDS.

Il m'est arrivé d'avoir à faire, dans les grands extraordinaires, quatre entrées de chauds-froids; alors je sentis l'avantage que j'avais en dressant deux entrées avec les cuisses du côté droit (en mettant dix cuisses sur chaque entrée), sur lesquelles je plaçais en couronne les filets du côté gauche. Cet arrangement me donnait beaucoup de facilité pour dresser mes entrées avec grace, attendu que les membres de poulets se trouvent par ce moyen tous du même côté; mais, comme on ne peut obtenir ces mêmes résultats que dans de grands extraordinaires (c'est pourtant un avantage marqué), j'ai démontré la manière que j'ai jugé la plus convenable à l'article salade de volaille.

Les mêmes observations s'appliquent généralement à toutes les entrées de volailles ou de gibiers dépecés, c'est-à-dire que, lorsqu'on se trouve dans une grande affaire avoir plusieurs entrées de la même

manière, on emploie les procédés décrits ci-dessus pour les dresser avec succès.

CHAPITRE X.

DES ENTRÉES DE VEAU, DE BOEUF ET DE MOUTON A LA GELÉE.

NOIX DE VEAU A LA GELÉE, N° 8.

Ayez une belle noix de veau femelle, c'est-à-dire une noix de veau qui soit couverte d'une belle tétine; après l'avoir détachée de la noix, afin de l'élargir avec la batte. Vous en préparez une seconde de la même manière; ensuite vous fixez ces deux tétines en les plaçant l'une sur l'autre sur le milieu de la noix de veau avec l'aiguille à brider, en y passant deux fois de la ficelle, que vous serrez à peine; ensuite vous parez légèrement la noix de veau, que vous garnissez de lardons de jambon maigre et gras, ou de langue à l'écarlate et de lard; vous placez ces lardons perpendiculairement. Vous mettez dans une moyenne braisière des bardes de lard, sur lesquelles vous posez la noix de veau, ses parures, deux jarrets ou deux pieds de veau, une poule dépecée, deux carottes, quatre oignons, un fort bouquet assaisonné, deux clous de gérofle, un peu de sel, un demi-verre de vin de Madère sec et autant d'eau-de-vie, et trois cuillerées à pot de bouillon. Couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; placez la braisière sur un fourneau ardent, et, lorsque l'ébullition a lieu, vous le mettez sur

des cendres rouges, afin que la noix de veau ne fasse que mijoter pendant trois bonnes heures : vous mettez également du feu sur la braisière.

La noix de veau étant cuite, vous la laissez presque refroidir dans son fond; et lorsqu'elle n'est plus que tiède, vous l'égouttez sur un plat, en observant que la tétine ne se trouve point déformée; puis vous posez dessus un couvercle de casserole chargé d'un poids de dix livres. Ensuite vous passez le fond de la cuisson à la serviette fine; et après l'avoir parfaitement dégraissé, vous clarifiez selon la règle, en y joignant un verre de vin blanc. Mettez cette gelée prendre à la glace: la noix de veau étant bien froide, vous parez et décorez la tétine (dont vous ôtez la surface), afin de la rendre lisse et très-blanche. Vous la parez ensuite sur sa largeur et épaisseur, dans le genre des dessins n° 8 de la planche 2. Vous parez légèrement la noix de veau de belle forme et toujours en conservant dans son entier la forme que vous avez donnée à la tétine; ensuite, glacez la surface de la noix sans toucher à la tétine, afin de lui conserver sa blancheur, ce qui fait en partie la beauté de cette entrée.

Vous hachez la moitié de la gelée (qui doit être parfaitement congelée); vous la versez sur le plat d'entrée, et posez dessus la noix de veau, dont vous décorez ensuite la tétine avec de la gelée et de la truffe seulement, ou de la langue à l'écarlate. Vous parez avec le reste de la gelée, de mâles croûtons que vous placez en bordure. Servez de suite.

NOIX DE VEAU AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Vous préparez cette noix de veau comme la précédente, et lorsqu'elle est parée et glacée, vous la posez sur un lit de beurre de Montpellier, et la garnissez d'une jolie bordure de gelée, de racines ou de beurre de couleur, et la décorez dessus.

NOIX DE VEAU AU BEURRE D'ÉCREVISSES.

Vous parez légèrement une belle noix de veau, et la piquez de lardons de jambon et de lard; ensuite vous coupez une grosse tétine en deux dans son épaisseur, et après l'avoir élargie avec la batte, vous en masquez la noix de veau, que vous serrez dans sa largeur avec une ficelle, afin de la rendre de forme ronde; puis vous la faites cuire, comme il est dit ci-dessus. Étant froide, vous la parez légèrement en lui donnant le plus de grace possible, et tenant sa surface un peu bombée. La tétine doit être parée très-mince. Après l'avoir glacée légèrement, vous roulez un cordon de beurre d'écrevisses que vous avez mis rafraîchir à la glace. Vous roulez ce beurre de la grosseur du petit doigt, et le placez ensuite sur la noix de veau, en le faisant tourner en forme de volute (ou de limaçon, c'est la même chose); vous le fixez sur la noix en l'appuyant et en le rendant étroit dans sa largeur, de manière que le vide du limaçon se trouve avoir un bon doigt de largeur, que vous remplissez avec de la gelée hachée; vous garnissez le tour de la noix de veau de gelée

hachée, et d'une riche bordure de croûtons de gelée. Cette noix de veau a besoin d'être élevée sur un fond de gelée prise dans le plat d'entrée.

NOIX DE VEAU A LA PÉRIGORD.

Après avoir légèrement paré une noix de veau comme pour piquer, vous la garnissez de gros lardons de truffes; mais vous placez ces mêmes truffes avec ordre et symétrie, de manière à en former une rosace, ou une palmette, ou tout simplement une espèce de damier. La noix de veau étant ainsi garnie, vous l'enveloppez de bardes de lard, et la ficelez légèrement, afin de la conserver de belle forme; vous la faites cuire comme les précédentes. Étant froide, vous la parez convenablement et la glacez, après quoi, vous coupez avec un coupe-racine de huit lignes de diamètre, des lardons de truffes cuites au vin de Champagne, ou dans la cuisson de la noix de veau. Donnez à ces lardons vingt lignes de longueur; ensuite, vous coupez avec le même coupe-racine la noix de veau, de manière à en emporter de petits ronds entre les lardons qui se trouvent cuits avec la noix de veau. Dans ces petits trous, vous placez droits des lardons de truffes disposés à cet effet, en observant qu'ils excèdent d'un petit pouce la surface de la noix de veau. Vous la posez sur un plat d'entrée, garni de gelée hachée fine, ou sur un petit socle de beurre ou de gelée; masquez également le dessus de la noix de veau de gelée hachée, de manière que les lardons de truffes excèdent à peine l'épaisseur de cette gelée, ce qui

donne beaucoup de grace à cette entrée. Vous la garnissez d'une riche bordure de croûtons de gelée mêlés de croûtons de truffes; c'est-à-dire, que vous placez tour-à-tour un croûton de gelée, un croûton de truffes glacées, et ainsi de suite; ou tout simplement une jolie bordure de gelée, ou une de truffes seulement. Servez.

COTELETTES DE VEAU A LA GELÉE.

Parez légèrement dix petites côtelettes de veau, que vous piquez de lardons de jambon et de lard gras, ou de langue de veau à l'écarlate. Vous les placez dans une casserole foncée de bardes de lard, et les masquez encore de bardes de lard. Vous placez par dessus les parures, deux carottes, deux oignons, deux clous de gérofle, un fort bouquet garni de thym, laurier et basilic; un peu de sel, un verre de vin blanc, un demi d'eau-de-vie, et deux cuillerées à pot de consommé; couvrez le tout d'un papier beurré, et placez la casserole sur le feu. Quand elle est en parfaite ébullition, vous placez du feu dessus et dessous, de manière que les côtelettes ne fassent que bouillonner légèrement pendant deux bonnes heures; après quoi vous les égouttez. Lorsqu'elles sont presque froides, vous les pressez entre deux plafonds, en mettant dessus un poids de dix livres.

Quand elles sont tout-à-fait refroidies, vous les parez bien parfaitement; vous les glacez et les dressez sur un plat garni de gelée hachée, mais vous les placez le filet de la côtelette en haut, ce qui fait une jolie entrée.

Vous décorez légèrement le dessus de chaque côtelette avec de la gelée; vous les entourez d'une belle bordure de croûtons de gelée, et vous servez.

COTELETTES DE VEAU A LA BELLE-VUE.

Vous piquez dix côtelettes de lardons de truffes et de langue de veau à l'écarlate; mais vous les garnissez en formant, avec ces mêmes lardons, un quadrille. Vous faites cuire, et parez vos côtelettes de la manière qui est indiquée ci-dessus; après cela, vous les glacez et les posez dans un petit plat à sauter, où vous aurez fait prendre de la gelée, afin de les rendre brillantes. Placez-les sur la glace; ajoutez de la gelée afin que les côtelettes se trouvent entièrement masquées de gelée. Lorsqu'elle est prise, vous présentez le plat à sauter sur le feu, le temps nécessaire pour détacher la gelée, que vous renversez sur un plafond; ensuite vous détachez les côtelettes avec la pointe du couteau, et les parez promptement de la gelée qui excède le diamètre de côtelette : la pointe du couteau doit être trempée dans de l'eau chaude. Puis vous les dressez sur un plat garni de gelée hachée, et toujours en observant de placer les filets des côtelettes en haut, et du côté qu'elles se trouvent le plus masqué de gelée, ce qui produit de l'effet. Vous garnissez cette entrée de mâles croûtons de gelée.

CERVELLES DE VEAUX A LA MAGNONNAISE.

Après avoir émondé huit cervelles de veaux, vous

les faites dégorger pendant quelques heures dans l'eau fraîche; vous les égouttez et les placez sur une écumoire pour les déposer de là dans une casserole d'eau bouillante, où vous aurez joint une bonne pincée de sel et un demi-verre de vinaigre à l'estragon. Après qu'elles ont bouilli en cet état pendant un bon quart d'heure, vous enlevez les cervelles avec l'écumoire. Ayez l'attention de les conserver entières, et laissez-les refroidir dans une terrinée d'eau fraîche. Ensuite, vous foncez et entourez de bardes de lard, une casserole (à riz de veau) assez grande pour contenir aisément les cervelles; vous les masquez de lames de chair de citron. Couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier beurré. Ajoutez un bouquet assaisonné de deux oignons piqués de deux clous de gérofle, et un fond de poêle ou seulement du bouillon et du dégraissé de poêle, en assez grande quantité pour que la surface des cervelles se trouve un peu masquée par le dégraissé. Le tout en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur la paillasse, en observant que les cervelles mijotent doucement pendant une bonne heure; vous les laissez presque refroidir dans leur cuisson, et les égouttez ensuite sur une serviette. Vous les séparez par moitiés, et les parez légèrement; vous les dressez en couronne sur un plat d'entrée; vous les garnissez autour de gelée hachée, et d'une riche bordure de croûtons de gelée. Sur l'entre-deux de chaque moitié de cervelle, vous placez un croissant de gelée que vous coupez avec un coupe-pâte rond de vingt lignes de diamètre.

Ensuite vous versez dans le milieu de la couronne,

une sauce magnonnaise blanche ou à la ravigote, et vous servez. On peut également masquer les cervelles.

SALADES DE CERVELLES DE VEAUX.

Préparez huit cervelles de veaux, selon les procédés indiqués ci-dessus. Vous les dressez en couronne sur un plat d'entrée, dont vous aurez garni le fond de laitues émincées et assaisonnées en salade. Garnissez de même de laitue le tour des cervelles et ensuite d'une bordure élégante d'œufs, ornée de cœurs de laitue et de filets d'anchois. Au moment du service, vous masquez les cervelles d'une sauce magnonnaise à la ravigote et à la gelée, ou vous versez tout simplement cette sauce dans le milieu des cervelles. Servez.

CERVELLES DE VEAUX AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Après avoir préparé le beurre de Montpellier (*Voyez* cet article, Chapitre III), vous le dressez en couronne sur le plat d'entrée, et posez par dessus huit moitiés de cervelles cuites et parées selon la règle; puis par dessus ceux-ci une seconde couronne des huit moitiés de cervelles restantes. Mais à mesure que vous placez les cervelles, vous mettez entre chacune d'elles un croûton de beurre de Montpellier, que vous avez paré semblable aux croûtons pour les sautés de volaille. Pour parer ce beurre convenablement, vous le faites glacer dans une terrine garnie d'eau, et de morceaux de glace lavés, ou tout simplement sur un couvercle de casserole placé sur la

glace; vous pouvez border ces espèces de croûtons de filets d'anchois. Vous garnissez cette entrée d'une belle bordure de mâles croûtons de gelée d'aspic. Servez.

Les cervelles de veaux au beurre de Montpellier aux écrevisses, se préparent de même que les précédentes, avec cette différence que l'on emploie du beurre de Montpellier aux écrevisses.

CERVELLES DE VEAUX A LA GELÉE.

Vous préparez la moitié de la recette du beurre de Montpellier; vous garnissez de gelée le moule à cylindre pour bordures; aussitôt que cette gelée est frappée par la glace, vous la démoulez sur un plat d'entrée que vous posez sur la glace pilée. Vous placez dans le cylindre de gelée une cervelle entière, que vous masquez avec le beurre de Montpellier (que vous aurez préparé à la glace), afin d'en remplir le cylindre; ensuite, vous posez sur ce beurre trois cervelles entières cuites selon la coutume, et très-blanches. Vous les ornez dessus avec des filets de gelée ou de gelée hachée, et garnissez le plat d'une bordure de gelée ou de beurre de couleur : servez.

BALOTINES D'AGNEAU EN GALANTINE A LA GELÉE.

Désossez une épaule d'agneau. Vous la garnissez de la même manière que nous l'avons détaillé au chapitre des galantines de volaille : vous la faites cuire selon la même règle. Ayez soin de donner à cette balotine une belle forme ronde. Lorsqu'elle est

presque refroidie, vous l'égouttez de sa cuisson et la pressez légèrement entre deux couvercles; ensuite, vous la parez, la glacez et la placez sur de la gelée hachée, dont vous aurez garni un plat d'entrée, ou sur un petit socle de gelée ou de beurre. Vous décorez le dessus d'une jolie rosace de filets de gelée ou d'une double étoile; vous la garnissez d'une riche bordure de croûtons de gelée, et vous servez.

On fait également des galantines de carrés de mouton en forme de carbonnade. Ces entrées sont ordinaires.

FILETS DE MOUTON A LA GELÉE.

Levez les filets de quatre beaux carrés de mouton; vous les piquez de moyens lardons assaisonnés de fines herbes, et les placez ensuite dans une casserole ovale, garnie de bardes de lard dessus et dessous; ajoutez toutes les parures de mouton, deux carottes tournées, deux oignons garnis de deux clous de gérofle, un bon bouquet de persil assaisonné, un peu de sel et gros poivre, un verre de vin de Madère et deux cuillerées à pot de consommé ou bouillon, couvert d'un rond de papier beurré. Lorsque l'ébullition a lieu, vous placez la casserole feu dessus et dessous, de manière que les filets ne fassent que mijoter pendant deux grandes heures. Vous ôtez la casserole du feu et laissez presque refroidir les filets dans leur cuisson; vous les égouttez et les pressez légèrement entre deux couvercles. Lorsqu'ils sont parfaitement froids, vous les parez convenablement et coupez chaque filet au milieu, afin d'obtenir, par ce moyen, huit filets d'égale longueur. Après les

avoir masqués de glace, vous les dressez en couronne sur le plat d'entrée. Vous ornez le dessus des filets de gelée en forme de palmes, et les entourez de gelée hachée et d'une riche bordure de croûtons de gelée : servez.

On prépare également des filets de chevreuil, de sanglier et autre gibier de la même manière; cependant ces entrées sont peu usitées.

COTELETTES DE MOUTON A LA GELÉE.

Piquez dix-huit côtelettes de beau mouton de lardons de lard et de jambon. Vous foncez une moyenne casserole ronde de bardes de lard; vous y placez les côtelettes avec ordre, et les couvrez de lard. Vous mettez par-dessus les parures de mouton, deux carottes tournées, deux oignons, deux clous de gérofle, un bouquet garni, un peu de sel et de mignonnette, un verre de Madère ou de bon vin blanc, et deux petites cuillerées (à pot) de consommé. Couvrez d'un rond de papier beurré, et donnez deux heures de cuisson, en ayant soin que cela ne fasse que mijoter. Les côtelettes étant presque froides, vous les égouttez de leur cuisson, et les pressez un peu entre deux couvercles sur lesquels vous placez un poids de dix livres. Dès qu'elles se trouvent très-refroidies, vous les parez et les glacez. Vous les dressez sur le plat garni de gelée hachée, mais toujours en plaçant les filets en haut; vous les décorez de gelée, et les entourez de gelée hachée et de mâles croûtons de gelée.

LANGUES DE MOUTON A LA MAGNONNAISE.

Après avoir blanchi quinze langues de mouton,

vous les parez et les placez dans une casserole foncée de bardes de lard ; ajoutez les parures, deux carottes, deux oignons, deux clous de gérofle, un fort bouquet assaisonné de sel et gros poivre, un bon verre de Madère ou autre, et deux cuillerées de consommé. Couvrez le tout de lard et d'un rond de papier. Donnez trois heures de cuisson ; ensuite vous ôtez la peau des langues et les remettez dans leur cuisson ; lorsqu'elles sont presque froides, vous les égouttez et les mettez en pression entre deux plafonds, afin de leur donner autant de largeur que possible. Quand elles sont entièrement froides, vous les parez en leur donnant toute la grace dont elles sont susceptibles. Vous les glacez et les dressez en couronne sur un plat d'entrée; vous les entourez de gelée hachée et d'une belle bordure de croûtons de gelée. Au moment du service, vous versez au milieu une sauce magnonnaise blanche ou à la ravigote.

On les sert à la gelée, en supprimant la magnonnaise. Pour les langues de mouton à l'écarlate, vous ne mettez que dix langues; et entre chacune d'elles, vous placez un filet de langue de veau à l'écarlate, paré de la même forme que les langues de mouton. Dans le milieu de la couronne, vous introduisez de la gelée hachée.

LANGUES DE MOUTON AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Vous préparez quinze langues de la même manière que ci-dessus; mais, au lieu de les mettre en pression à plat, vous mettez celles-ci sur le côté, afin de

les rendre étroites; et, après les avoir parées et glacées, vous dressez au milieu du plat d'entrée une couronne de beurre de Montpellier d'un pouce d'épaisseur, de quatre de hauteur et cinq de diamètre; ensuite vous placez à l'entour de cette couronne, et à un pouce de distance, une bordure du même beurre, ce qui soutient les langues que vous placez droites à l'entour de la couronne. Vous ornez les langues de gelée, et placez entre chacune d'elles une crête découpée avec des filets de langue de veau ou de bœuf à l'écarlate ou de truffes. Garnissez le tour de gelée hachée, d'une bordure de racines, de beurre de couleur ou de gelée.

LANGUES DE MOUTON AU BEURRE DE MONTPELLIER AUX ÉCREVISSES.

Vous préparez quinze langues de mouton comme les précédentes. Vous garnissez le plat d'entrée de beurre de Montpellier aux écrevisses, que vous disposez en couronne de sept pouces de diamètre, de deux de hauteur et d'un de largeur; alors vous posez les gros bouts des langues sur cette couronne, de manière que les bouts minces des langues se trouvent dans le milieu de la couronne. Vous les couvrez ensuite au milieu avec un peu de beurre aux écrevisses, que vous parez en formant un petit dôme de trois pouces de diamètre. Vous le masquez ensuite de gelée hachée, ce qui donne de l'éclat, et entre les gros bouts de langue, vous placez un croûton de gelée. Vous garnissez le tour de l'entrée de gelée hachée et d'une riche bordure de gelée.

CÔTES DE BOEUF A LA GELÉE.

Parez légèrement une côte de bœuf à trois côtes d'épaisseur. Vous la garnissez de lardons de jambon et de lard assaisonnés; vous l'entourez de bardes de lard, et la ficelez légèrement pour la conserver d'une belle forme. Vous la ficelez également sur son épaisseur, afin de la tenir le plus épaisse possible; ensuite vous la mettez dans une casserole ovale avec des parures de veau et de beuf, un verre de Madère, un demi d'eau-de-vie, deux cuillerées à pot de consommé, deux carottes tournées, deux oignons garni de clous de gérofle, un bon bouquet assaisonné d'un peu de sel et gros poivre, un papier beurré. Donnez quatre heures de cuisson, en observant que l'ébullition soit douce, et laissez la côte dans sa cuisson. Dès qu'elle n'est plus que tiède, vous l'égouttez et la pressez un peu entre deux couvercles. Quand elle est parfaitement refroidie, vous la parez, avec l'attention de ne point en détacher l'os que vous parez et ratissez très-blanc. Vous glacez la côte; vous la placez sur un plat d'entrée, que vous aurez garni de gelée hachée : mettez dessus une légère décoration de gelée, et entourez-la d'une belle bordure de gelée ou de racines.

FILETS DE BOEUF A LA GELÉE.

Vous parez légèrement un beau filet de bœuf; vous le piquez de lardons de jambon et de lard, et le roulez ensuite en volute en commençant par le

gros bout. Vous le serrez d'une ficelle pour le conserver rond, et l'entourez de bardes de lard. Vous ficelez encore pour le maintenir de belle forme, et le placez dans une casserole ronde avec le même assaisonnement que ci-dessus. Vous donnez la même cuison, et lorsque le filet est presque froid, vous l'égouttez et le pressez légèrement entre deux couvercles. Dès qu'il se trouve refroidi, vous le parez convenablement, le glacez, le posez sur un plat; décorez le dessus de gelée. Vous le garnissez autour encore de gelée hachée et d'une bordure de mâles croûtons de gelée.

On dispose aussi ce filet d'une autre forme. Après l'avoir piqué, vous le ployez en deux dans sa longueur, et le ficelez afin de le tenir d'un carré long; voilà toute la différence.

CHAPITRE XI.

DES CROUSTADES DE PAIN A LA MODERNE.

CROUSTADE DE PAIN GARNIE D'UNE ESCALOPE DE LEVRAUTS CHAUDS-FROIDS. N° 9.

Vous préparez cette croustade de la même manière que je l'ai démontré au chapitre de la planche 5; et, après l'avoir vidée, vous la garnissez de deux cuillerées de panade, que vous élargissez afin d'en masquer l'intérieur. Lorsqu'elle est froide, vous la garnissez d'une escalope que vous préparez ainsi:

Après avoir levé les filets de deux levrauts, vous les parez en escalope et les placez à mesure dans un

plat à sauter; masquez-les ensuite de beurre tiède, d'un peu de sel fin et d'un rond de papier.

Vous mettez dans une casserole les débris des gibiers, avec deux échalotes, une feuille de laurier, deux cuillerées à pot de bouillon, et quelques champignons ou des parures de truffes, le tout en parfaite ébullition. Vous placez la casserole sur l'angle du fourneau; et, une heure après, vous passez le fumet à la serviette; ensuite, vous faites réduire un verre de bon vin blanc avec quelques petites échalotes, une demi-feuille de laurier, deux clous de gérofle : vous y joignez deux cuillerées (à pot) d'espagnole clarifiée et le fumet de gibier. Le tout en ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau, et laissez doucement bouillir la sauce pendant une bonne heure. Vous la dégraissez et la passez à l'étamine. Versez-la ensuite dans une moyenne casserole, et réduisez-la à grande ébullition sur un feu ardent en la remuant continuellement avec une cuillère de bois. Lorsqu'elle se trouve assez réduite, ce que vous voyez aisément en la versant de la cuillère (elle doit former une espèce de cordon lié et très-brillant), vous la passez à l'étamine dans une casserole à bain-marie. Vous sautez l'escalope sur un feu modéré, et après l'avoir égouttée de son beurre, vous y versez la moitié de la sauce en remuant la casserole, afin de mêler le tout parfaitement. Dès que l'escalope est froide, vous la versez dans la croustade avec ordre (*Voyez* le dessin n° 9). Vous travaillez le reste de la sauce avec deux cuillerées de gelée à peine tiède; et quand elle se trouve bonne à masquer, vous la versez sur l'escalope et servez.

On peut garnir le bord du plat de croûtons de gelée, de racines ou de beurre de couleur, ainsi que le dessin le représente.

On prépare encore cette escalope d'une autre manière, en faisant cuire les filets entiers entre des bardes de lard, ou dans du beurre seulement avec une feuille de laurier, et sur des cendres rouges, afin que le gibier ne fasse que mijoter, ou dans le four doux. Dès que les filets sont froids, vous les parez en escalope, et les saucez de la même manière que ci-dessus : voilà toute la différence.

On peut également garnir cette croustade d'une escalope de lapereaux, de mauviettes, de grives ou de filets de cailles, de pigeons, de bécassines, de perdreaux, de canards sauvages, de sarcelles, et autre menu gibier. On garnit aussi cette croustade d'une blanquette de volaille aux truffes ou aux champignons.

CHAPITRE XII.

DES PAINS DE FOIES GRAS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

PAINS DE FOIES GRAS SUR UN SOCLE, N° 8.

Pesez une livre de foies gras de chapon, que vous aurez parfaitement parés et fait dégorger. Pesez ensuite huit onces de panade (*Voyez* les farces à quenelles), et huit de beurre fin ou de lard râpé. Vous commencez à bien piler la panade ; vous y mêlez ensuite le beurre ; ôtez ce mélange du mortier, dans

lequel vous broyez parfaitement les foies. Ensuite vous y joignez la panade, et pilez le tout pendant un bon quart d'heure, en y mêlant cinq jaunes d'œufs, une once de sel épicé, deux cuillerées de fines herbes passées au beurre, et une de velouté. Le tout bien amalgamé, vous le passez au tamis à quenelle, et mettez cette farce dans une terrine. Ajoutez deux onces de tétine blanchie et coupée en petits dés, deux de langue à l'écarlate, et deux de truffes. (On peut mettre également deux onces de pistaches.) Vous versez cette préparation dans un moule d'entrée à cylindre, que vous aurez masqué convenablement de petites bandes de lard très-minces, afin que l'intérieur se trouve bien uni. Vous tapez le moule sur une serviette, pour que la farce en prenne bien les formes. Vous masquez le dessus encore de lard, et placez ce moule dans une casserole de quatre pouces plus large. Alors vous y versez assez d'eau bouillante pour que le moule soit entièrement baigné. Vous posez le tout sur des cendres rouges. Mettez également sur le couvercle des cendres rouges, de manière que l'eau ait toujours le même degré de chaleur, presque bouillante : car la moindre ébullition ferait gonfler la farce, qui alors se décompose en partie. Il en résulte les plus grands inconvénients, tant pour la qualité du pain de foie que pour sa physionomie. Il est donc de la plus grande nécessité de soigner le bain-marie, afin d'éviter l'ébullition. Deux bonnes heures après, vous retirez le moule et le mettez à la glace, ou dans un lieu frais. Lorsque le pain de foie est bien refroidi, vous faites chauffer le moule sur le fourneau pour avoir l'aisance de sortir le pain

de foie, en retournant le moule sur un couvercle de casserole. Alors vous ôtez le moule et les bardes de lard qui masquent le pain de foie, que vous glacez ensuite dessus et autour, avec de la glace un peu chaude et bien blonde. Puis vous le posez sur un petit socle d'entrée de saindoux, ou de beurre; placez à l'entour du pain de foie, une bordure de croûtons de gelée et une idem au pied du socle, ainsi que le dessin le représente. J'ai voulu, en donnant ce socle sans profil, rappeler la simplicité qu'on leur donnait à l'époque où j'ai commencé à faire le froid; et depuis vingt-cinq ans, j'ai toujours ajouté à l'élégance de leur profil et de leurs décorations. Mes confrères peuvent s'en convaincre par cette seconde édition.

Vous posez le pain de foie sur un plat d'entrée, où vous aurez fait prendre plein le fond de gelée. Vous garnissez de gelée hachée le bord du plat, et ensuite de mâles croûtons de gelée; après ce, vous ornez le dessus avec de la gelée en petits croûtons hachés. Servez.

On emploie les mêmes procédés que ci-dessus pour confectionner des pains de volailles, en remplaçant les foies par une livre de chair de filet de volaille; de même, pour les pains de gibier, en employant une livre de chair de levraut, de lapereau ou perdreau. On ajoutera, dans ces sortes de farces, deux onces de beurre de plus que dans la précédente; ou bien vous le remplacez par du velouté, ou par de l'espagnole bien réduite, ce qui donne encore plus d'onction à ces pains de volaille ou de gibier.

CHAPITRE XIII.

OBSERVATION.

Les entrées de ce chapitre sont plus volumineuses que les précédentes, en ce qu'elles sont destinées à servir dans des bals où nous sommes gênés pour le nombre des entrées que nous devons servir, soit par l'emplacement considérable des buffets ou des grandes tables. Ces entrées n'en sont pas moins élégantes, et dès que nous voudrons les servir pour de petites tables, il sera facile de les marquer plus petites; mais je ne puis m'empêcher de dire que le plus grand nombre d'entre elles sont marquées au coin de la nouveauté.

ANGUILLE EN GALANTINE, EN ARCADE HISTORIÉE, N° 1.

Après avoir dépouillé une belle anguille de Seine,

SUJETS DE LA PLANCHE III.

Le n° 1 représente une galantine d'anguille en arcade historiée.
Le n° 2, darne de saumon au beurre de Montpellier.
Le n° 3, galantine d'anguille en volute historiée.
Le n° 4, darne d'esturgeon, décorée à la moderne.
Le n° 5, galantine d'anguille en bastion à la gelée.
Le n° 6, darne de saumon à la gelée et glacée.
Le n° 7, croustade de pain garnie d'un sauté de volaille à la belle-vue.
Le n° 8, aspic de filets de soles à la parisienne.
Le n° 9, croustade garnie de cervelles au beurre de Montpellier.



vous la désossez, avec l'attention de ne point percer la peau; ensuite vous l'élargissez sur une serviette, et la masquez légèrement de farce à quenelle de brochet ou de carpe. Ajoutez sur la farce des filets de langue à l'écarlate, de truffes, de tétines, et de pistaches; masquez le tout d'un peu de farce, roulez l'anguille en lui donnant sa forme première; et, après l'avoir cousue dans sa longueur avec du gros fil, vous la coupez en deux parties égales, puis vous l'entourez de bardes de lard. Roulez chaque partie dans une serviette que vous liez comme de coutume. Maintenant vous placez vos deux galantines dans une casserole ovale, en leur donnant la forme d'un fer à cheval, dans l'intérieur duquel vous placez une grosse carotte tournée à cet effet, afin de maintenir vos galantines dans cet état; puis vous versez dessus une marinade que vous aurez marquée ainsi qu'il suit: Mettez dans une casserole trois carottes, émincez trois oignons, du persil en branches, deux feuilles de laurier, un peu de thym, une petite pointe d'ail, une pincée de mignonnette, quelques clous de girofle et de muscade, un peu de sel et un bon morceau de beurre fin; vous faites roussir vos racines sur un feu modéré, après quoi vous ajoutez un verre de Madère ou de bon vin du Rhin, et trois cuillerées de consommé, ou de préférence le fond d'une poêle. Laissez mijoter un moment la marinade, et la versez ensuite sur la galantine d'anguille : observez qu'elle doit être baignée à se surface, autrement vous serez forcé d'ajouter à la marinade. Lorsque l'anguille est en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur des

cendres rouges, et la laissez mijoter 40 minutes. Lorsqu'elle est froide vous l'égouttez, en ayant le plus grand soin de lui conserver sa forme d'arcade.

Quatre à cinq heures après l'avoir retirée de la marinade, vous la développez et la glacez des deux côtés pour la dresser ensuite en arcade (ainsi que le dessin le représente), sur un petit socle de beurre de Montpellier préparé selon la règle. Cette opération terminée, vous masquez également de beurre de Montpellier la surface de l'arcade ainsi que l'intérieur, pour la décorer ensuite de croissants de truffes, en formant des écailles de poisson, comme le représente le nº 1. Vous incrustez sur les deux façades de l'arcade des queues d'écrevisses parées à cet effet; cette entrée est bordée de racines, ou de gelée de deux couleurs. On peut servir également cette galantine après l'avoir glacée seulement. Vous ajoutez un cordon de beurre de Montpellier entre les deux arcades, afin de les fixer entre elles; posez sur ce beurre des queues d'écrevisses à distance égale. Je préfère cette manière, pour sa simplicité et le peu de temps qu'elle réclame.

DARNE DE SAUMON AU BEURRE DE MONTPELLIER, Nº 2.

Ayez une belle darne de saumon, et après l'avoir nettoyée et lavée, vous l'entourez de bardes de lard, en observant de placer un gros navet dans l'intérieur du saumon, afin qu'il se maintienne aussi volumineux que possible; vous avez soin de le ficeler légèrement, pour qu'il se maintienne à la cuisson. Ensuite vous placez la darne dans une casserole

ayant une feuille, puis vous versez dessus une marinade, ainsi que je l'ai démontré à l'article précédent. Lorsque l'ébullition a lieu, vous placez la casserole sur des cendres rouges. Ayez soin que le saumon mijote pendant une grande demi-heure; lorsqu'il est froid, vous le placez sur une assiette après l'avoir égoutté. Trois ou quatre heures après vous coupez le dessus et le tour du saumon, afin de le parer d'un beau rose; après quoi vous le glacez et le posez à plat, comme le dessin l'indique. Alors vous le décorez avec des blancs d'œufs et de la truffe (*Voyez* le dessin), puis vous placez autour une bordure de gelée ou de racines.

GALANTINE D'ANGUILLE EN FORME DE VOLUTE HISTORIÉE, N° 3.

Vous préparez celle-ci de la même manière que l'anguille en arcade, et après l'avoir roulée dans la serviette, vous la tournez en forme de volute, autour d'un dôme de fer-blanc, de quatre pouces de hauteur sur trois de diamètre. Vous mettez l'anguille ainsi placée dans une serviette, que vous nouez légèrement, afin de la maintenir de belle forme; faites-la cuire dans une marinade préparée selon la règle; lorsqu'elle est refroidie dans sa cuisson, vous l'égouttez, et après deux ou trois heures vous la développez avec soin, puis vous la glacez, et la posez sur le plat d'entrée dans lequel vous aurez formé, avec du beurre de Montpellier, un dôme de quatre pouces de hauteur sur trois de diamètre. Vous glacez de nouveau la galantine, et la décorez ensuite

de truffes et de blancs d'œufs, dans le goût du dessin n° 3. Ajoutez une jolie bordure de gelée ou de racines.

DARNE D'ESTURGEON AU BEURRE DE MONTPELLIER, N° 4.

Après avoir nettoyé et lavé une belle darne d'esturgeon, vous la masquez de bardes de lard; et, après l'avoir ficelée pour la maintenir de belle forme, vous la faites cuire dans une bonne marinade préparée selon la règle. Vous la laissez refroidir dans sa cuisson, et l'égouttez ensuite; quelques heures après vous la parez avec un couteau fraîchement repassé, afin de la couper bien lisse. Il est à remarquer que je pare mes darnes de saumon et d'esturgeon sans avoir ôté la peau comme cela se pratique ordinairement. C'est depuis cet hiver seulement que j'ai adopté cette nouvelle manière; mais elle est de beaucoup supérieure à l'ancienne. Mes confrères en feront bientôt l'expérience. La darne d'esturgeon étant ainsi parée, vous la masquez légèrement de beurre de Montpellier. Vous placez dessus une couronne de croûtons de gelée de deux couleurs, puis vous décorez le pourtour de croissants de truffes formant l'écaille de poisson, et entre chacune d'elles vous ajoutez un petit point de blanc d'œuf. La darne doit être posée sur un petit socle de beurre de Montpellier, et entourée d'une bordure de racines ou de gelée de deux couleurs. Pour les détails d'ornement on doit observer le dessin n° 4. Cette entrée peut être servie seulement glacée, mais toujours décorée de gelée pour être servie

dans un grand dîner. Je la préfère de cette manière, étant plus simple.

GALANTINE D'ANGUILLE EN BASTION A LA GELÉE, N° 5.

Vous préparez cette anguille de la manière accoutumée, et après l'avoir entourée de bardes de lard, vous la roulez dans une serviette que vous serrez autant que possible; puis vous la cousez dans toute sa longueur, afin que l'anguille, par ce moyen, soit contenue d'une forme parfaite: ce qu'on ne peut obtenir par le procédé ordinaire, en ficelant la galantine, de trois à quatre liens dans sa longueur. Enfin, l'anguille ainsi préparée, vous la mettez dans une longue poissonnière, avec une marinade préparée comme de coutume. (*Voyez* le premier article de ce chapitre.) La galantine ayant mijoté trois quarts d'heure, vous la laissez refroidir, et l'égouttez ensuite sur un grand plat de terre. Quelques heures après, vous la parez en coupant l'anguille par tronçons, de quatre pouces de longueur; vous la glacez dessus et autour pour la placer droite sur le plat d'entrée, sur lequel vous avez préparé un petit socle de beurre de Montpellier; vous décorez une partie du pourtour de chaque bastion, ainsi que le dessin le représente. Cette décoration doit être de truffes et de blanc d'œuf. Le dessus des galantines de chaque tronçon est orné de petits croûtons de gelée, sur le milieu desquels vous mettez un peu de gelée légèrement hachée. La bordure doit être de beaux croûtons de gelée blanche et de gelée ombrée. On peut également servir cette entrée, sans qu'elle soit

historiée, les bastions de truffes et de blancs d'œufs. On peut encore remplacer les croûtons de gelée par une jolie bordure de racines glacées.

DARNE DE SAUMON AU BEURRE DE MONTPELLIER, N° 6.

Vous préparez une belle darne de saumon selon les procédés décrits ci-dessus (*Voyez* le n° 2 de ce chapitre). Après l'avoir parée, vous la glacez légèrement à deux reprises différentes, ensuite vous la placez sur un petit socle de beurre de Montpellier, qui doit garnir le fond des plats d'entrée; vous pouvez l'historier, ainsi que le dessin le représente, avec des truffes ou de la langue à l'écarlate et du blanc d'œuf. Placez dessus une rosace de gelée blanche, sur le milieu de laquelle vous posez un peu de gelée de couleur hachée; la bordure se compose de racines glacées, ou de préférence de croûtons de gelée blanche et ombrée.

CROUSTADE DE PAIN, GARNIE D'UN SAUTÉ DE VOLAILLE A LA BELLE-VUE, N° 7.

Vous devez observer le dessin du n° 7 pour faire une croustade semblable, et surtout qu'elle soit d'une couleur bien blonde; ensuite vous avez un sauté de volaille de douze filets; étant froids, vous les parez en forme de poire, et séparez chaque filet en deux dans son épaisseur, afin d'obtenir vingt-quatre filets, puis vous masquez une grande plaque de deux lignes de gelée. Lorsque cette gelée est prise sur la glace, vous trempez vos vingt-quatre filets

dans un bain-marie contenant de la gelée tiède, pour les fixer sur la plaque et les laisser prendre en se comprimant sur la gelée déja prise. Ensuite vous découpez avec la pointe du petit couteau le pourtour de chaque filet, alors vous présentez la plaque une seconde sur un fourneau modéré, et aussitôt vous enlevez les filets pour les retourner sur une autre plaque; tous vos filets doivent alors se trouver masqués de deux lignes d'épaisseur de gelée, ce qui les rend brillants. Pour les dresser, vous avez une macédoine préparée à la magnonnaise, vous en garnissez la croustade en formant une pyramide; puis vous appuyez vos filets sur la macédoine, en les dressant dans le genre du dessin. L'entrée étant dressée, vous ajoutez un peu de macédoine au milieu, afin de lui donner plus de grace. Le plat doit être garni d'une bordure de racines, mêlée de gelée, ce qui produit beaucoup d'effet, ou tout simplement d'une bordure de gros croûtons de gelée blanche et de couleur. On peut également décorer le milieu de chaque filet d'une rosace de truffes ou de langue à l'écarlate. A cet effet, je préparais mon sauté de volaille, de même que pour entrée chaude à la belle-vue; et après avoir légèrement paré chaque filet, autour seulement, je les plaçais sur la plaque masquée de gelée, et je suivais le reste de l'opération de la manière indiquée ci-dessus.

ASPIC DE FILETS DE SOLES A LA PARISIENNE.

Après avoir levé les peaux de deux belles soles, vous les fendez des deux côtés sur l'arête, puis vous

coupez chaque filet en quatre parties égales : observez que les soles doivent se trouver encore entières. Alors vous les cuisez à l'eau de sel, et les égouttez ensuite sur un plafond, pour lever les parties des filets qui se détachent aisément. Par ce nouveau procédé de lever et de cuire les filets de soles, j'ai beaucoup gagné de temps; et ce qu'il y a de plus important, c'est que j'obtiens les filets blancs et bien unis. Vous parez seulement les angles des filets, et vous les sautez dans une terrine avec poivre, sel, huile et vinaigre à l'estragon. Maintenant, vous prenez de la gelée blanche de quoi garnir un grand moule d'entrée à cylindre; vous y mêlez sel, poivre, huile et vinaigre à l'estragon; vous fouettez cet appareil sur la glace dans une terrine de grès. Lorsque la gelée est blanche, vous en masquez le fond du moule d'un pouce d'épaisseur; puis vous séparez l'aspic magnonnaise en deux parties, dans l'une desquelles vous ajoutez du vert d'épinards passé au tamis de soie : observez que la teinte doit être vert pâle. La gelée fouettée du moule étant prise, vous placez dessus une couronne de filets de soles, en les appuyant sur les parois du cylindre, afin d'obtenir au moins quatre lignes de distance, du pourtour des parois au diamètre du moule; ensuite vous versez de la gelée magnonnaise verte à peu près un pouce de hauteur dans le moule. Cette gelée étant prise, vous ajoutez de la gelée magnonnaise blanche; vous placez ensuite une seconde couronne de filets de soles sur la première, puis de la gelée verte, ensuite de la blanche, et vous achevez de garnir le moule avec de l'aspic vert. Pour remplir le moule

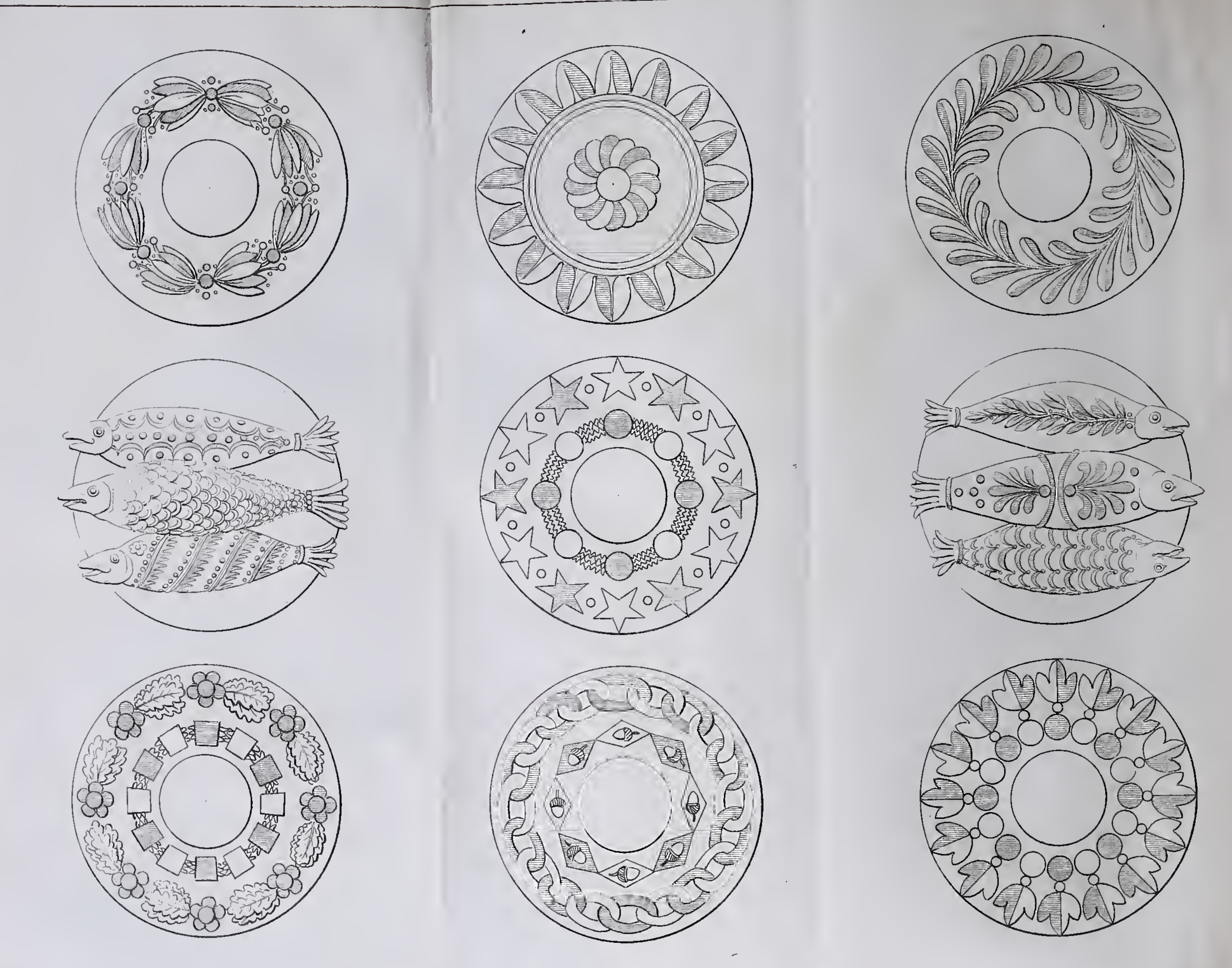
entièrement, vingt minutes suffisent, en ce que les aspics magnonnaises doivent toujours être fouettés à la glace pendant que vous vous occupez à garnir le moule. Il est essentiel d'ajouter un peu d'aspic tiède, afin de maintenir les gelées magnonnaises un peu mollettes, en sorte qu'en les versant dans le moule, elles puissent s'étendre également, pour que chaque lit se trouve d'égale épaisseur. Au moment de servir, vous placez une couronne de croûtons de gelée sur l'aspic; vous en mettrez aussi une pour border le tour de l'entrée.

Cette entrée est une des plus élégantes que j'aie composées. On peut également garnir cet aspic de filets de volaille, de faisans, de perdreaux, de levrauts, de lapereaux, et de toute sorte de menu gibier, ainsi que de saumons, de brochets et de truites, de turbot et de barbue.

CROUSTADE DE PAIN, GARNIE DE CERVELLES DE VEAU AU BEURRE DE MONTPELLIER, N° 9.

Vous découpez la croustade ainsi que le dessin le représente, et, après l'avoir passée bien blonde, vous posez sur la partie qui forme turban de petits boutons de pain passés blancs, ce qui fait de l'effet, et distingue cette croustade d'une manière particulière. Pour la fixer sur le plat d'entrée, vous y posez un peu de beurre manié, sur lequel vous appuyez la croustade; ensuite vous garnissez l'intérieur de beurre de Montpellier, et dressez par dessus quatre belles cervelles de veau préparées ainsi qu'il suit. Après les avoir émondées (ôté l'épiderme qui

enveloppe la cervelle), vous les laissez dégorger quelques heures; puis vous les faites blanchir dans une casserole avec de l'eau, du sel, et deux cuillerées à ragoût de bon vinaigre. Lorsque les cervelles ont bouilli quelques minutes, vous les rafraîchissez dans une terrine d'eau froide. Vous passez ensuite sur un feu modéré deux carottes et deux oignons émincés, avec beurre, persil en branches, aromates, sel, poivre, fleur de muscade et deux clous de girofle; le tout étant passé légèrement, vous y joignez une cuillerée à pot de consommé blanc et un verre de vin blanc. Lorsque les racines sont cuites, vous versez cette marinade sur les cervelles, que vous avez placées dans une petite casserole foncée de bardes de lard, et vous placez sur chaque cervelle quelques ronds de chair de citron. Vous les masquez de lard et d'un rond de papier beurré; puis vous les faites mijoter quarante minutes, et les laissez refroidir dans leur cuisson; égouttez-les sur une serviette, et quelques minutes après vous les parerez légèrement, afin de leur conserver leurs formes premières. Ensuite vous les masquez avec soin de beurre de Montpellier, et les placez sur la croustade. (*Voyez le dessin.*) Vous posez au milieu une boule du même beurre, que vous historiez de filets d'anchois; et vous placez sur chaque cervelle une décoration de blanc d'œuf et de langue à l'écarlate. La bordure du pied de la croustade se compose de gros croûtons de gelée de deux couleurs. Cette entrée a de l'originalité et de la nouveauté.



CHAPITRE XIV.

OBSERVATIONS SUR LA DÉCORATION DES ASPICS.

Pour orner ces sortes d'entrées d'une manière convenable, il est bien de ne composer leurs décors que de deux couleurs seulement, ainsi que le représentent les nos 1, 3, 5, 7, 8 et 9 de la planche de ce chapitre. Ces dessins appartiennent à la haute cuisine et attestent le goût du jour, tandis que les cuisiniers vulgaires composent leurs décors d'une infinité de petits détails qui ne signifient rien. Le pire de ce genre ridicule, c'est qu'ils amalgament toujours cinq à six couleurs pour former une seule décoration, ce qui devient réellement insupportable; mais j'espère, à l'avenir, que ce genre sera entièrement proscrit.

Pour rendre nos décorations d'un beau transparent, nous devons observer qu'il est important de ne foncer le moule que de trois lignes au plus de hauteur de gelée, sur laquelle nous devons placer les ornements, et les masquer ensuite de la même épais-

---

SUJETS DE LA PLANCHE IV.

Les nos 1, 3, 5, 7, 8 et 9 représentent six décorations d'aspics à la moderne.

Le n° 2, aspic dont le moule est garni de décorations à la moderne.

Le n° 4, les truites historiées à la magnonnaise ravigote.

Le n° 6, les perches historiées à la magnonnaise à la gelée.

seur de gelée ; de manière que l'aspic étant renversé, doit avoir tout l'éclat dont cette jolie entrée est susceptible. Ensuite, il est de rigueur que la décoration des aspics soit toujours placée dans de la gelée blanche. Elle produit infiniment plus d'effet que dans la gelée de couleur.

Les nos 1, 3, 5, 7, 8 et 9 représentent six décorations à la moderne. Cette nouvelle manière de composer les détails des ornements de deux couleurs, rend plus pittoresques ces sortes de décorations. Celle du n° 8 est difficile à placer, attendu que les anneaux doivent se trouver enlacés en formant une chaîne assez longue pour garnir la circonférence du moule. Je dois faire observer que les décorations des nos 4, 7, 8 et 9 sont placées près des parois du moule, ainsi que le dessin l'indique, afin que l'aspic étant renversé sur le plat d'entrée, on puisse placer à côté de la décoration une couronne de croûtons de gelée blanche et ombrée. Cet ornement est celui qui entoure le diamètre du cylindre de chaque aspic mentionné ci-dessus.

Depuis que j'ai publié cette première édition, j'ai ajouté à mes aspics la bordure de croûtons de gelée et la décoration que je place dessus, ainsi que mes aspics magnonnaises, ce qui produit plus d'effet.

TRUITES HISTORIÉES A LA MAGNONNAISE BLANCHE, N° 4.

Après avoir habillé (1) trois truites de Seine, vous

---

(1) On nomme en cuisine *habiller*, l'opération de vider, écailler et laver le poisson.

les faites cuire dans une marinade préparée selon les procédés que j'ai décrits pour la darne de saumon, n° 2, planche 3. Lorsqu'elles sont en ébullition, vous les laissez mijoter quinze minutes; puis vous les égouttez sur un plafond pour ôter la peau; ensuite vous les mettez refroidir dans la cuisson, et un quart d'heure après les avoir égouttées vous les dressez sur un plat d'entrée, les masquez d'une sauce magnonnaise blanche à la gelée. Pour la décoration (*Voyez* le dessin du n° 4). Ces ornements doivent être exécutés avec des truffes, de la langue à l'écarlate, ou des filets d'anchois et des cornichons, ou bien des pistaches. On doit placer autour de cette entrée de moyens croûtons de gelée ombrée et blanche.

Ces sortes d'entrées ne conviennent que pour être servies sur les tables des buffets, et pour les petites tables particulières des bals.

PERCHES HISTORIÉES A LA MAGNONNAISE, N° 6.

Ayez trois perches d'égale grosseur; et, après les avoir habillées, vous leur ficelez la tête seulement. Vous les mettez dans une casserole ovale, avec du persil en branches et de l'eau de sel (faites fondre dans deux pintes d'eau une forte poignée de sel, et tirez ensuite l'eau à clair). Vous les couvrez d'un papier ovale et beurré, et les faites doucement mijoter pendant quinze minutes. Dès qu'elles sont froides, vous les égouttez, les parez, les placez sur le plat, les masquez d'une sauce magnonnaise blanche ou verte, et les décorez ainsi que le dessin du n° 6 le

représente. Vous les garnissez d'une bordure de gelée.

On sert aussi ces sortes d'entrées masquées simplement de magnonnaises sans les historier. On peut également dresser les perches, ainsi que les truites, sur un petit socle de beurre de Montpellier, ou tout simplement de beurre ordinaire.

CHAPITRE XV.

DES ENTREMETS FROIDS DE LÉGUMES ET DE RACINES.

BUISSON D'ASPERGES EN CROUSTADE, N° 1.

Après avoir détrempé huit jaunes d'œufs de pâtes à nouille, vous en formez une abaisse de dix-neuf pouces de longueur sur dix-huit lignes de largeur. Avec toutes les parures, vous faites une abaisse ronde de six pouces et demi de diamètre; vous collez la bande autour pour en former une croustade,

---

SUJETS DE LA PLANCHE V.

Le n° 1 représente le buisson d'asperges en croustade.
Le n° 2, les fonds d'artichauts à la provençale.
Le n° 3, la pyramide de salsifis à l'huile.
Le n° 4, la macédoine à l'huile et en croustade.
Le n° 5, les fonds d'artichauts en coupes à la gelée.
Le n° 6, les fonds d'artichauts à l'écarlate.
Le n° 7, la salade à la parisienne.
Le n° 8, la croustade garnie de choux-fleurs et de haricots verts en macédoine.
Le n° 9, les choux-fleurs à la magnonnaise et à la gelée.



que vous pincez et décorez légèrement, et, apres l'avoir dorée, vous la mettez sécher au four doux : ensuite, vous placez au milieu une belle asperge, que vous entourez de six autres de neuf pouces de longueur. Vous les entourez avec douze belles asperges de huit pouces de longueur, autour desquelles vous en placez seize ou vingt autres de sept pouces de longueur. Enfin, vous les entourez encore de deux ronds d'asperges, les unes longues de six pouces, et les dernières de cinq. Mais, pour dresser ces asperges avec grace, *Voyez* l'effet du dessin n° 1 : cet entremets se sert à l'huile ou à la magnonnaise.

On doit avoir l'attention de cuire ces asperges à grande ébullition dans une poêle d'office, afin de les obtenir bien vertes; étant presque cuites (c'est-à-dire un peu fermes), vous les refroidissez à l'eau fraîche.

FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAGNONNAISE, N° 2.

Après avoir effeuillé dix beaux artichauts, vous les tournez parfaitement ronds, et à mesure que vous en avez un de tourné, vous avez soin de le frotter avec la moitié d'un citron, et le jetez dans l'eau fraîche. Les artichauts ainsi préparés, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; et sitôt que le foin qui masque l'intérieur quitte aisément, vous les rafraîchissez. Ensuite le foin étant retiré du fond des artichauts, vous les mettez dans une moyenne casserole pleine d'eau bouillante, avec deux onces de beurre, le suc de deux citrons et du sel convenablement. Quand ils sont en parfaite ébullition, vous

placez la casserole sur l'angle du fourneau : couvrez les artichauts d'un rond de papier beurré, et les laissez mijoter. Dès l'instant qu'ils sont tendres au toucher, vous les égouttez et les parez autour. Vous les faites mariner dans une terrine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel, du gros poivre; et deux heures après, vous les égouttez. Coupez chaque artichaut par moitié, mais l'une un peu plus grosse que l'autre; ensuite, vous coupez les grosses moitiés par le milieu, et les placez en couronne sur le plat d'entremets; après quoi, vous coupez les autres moitiés en deux, et les posez en couronne sur l'autre, comme le représente le dessin n° 2 de la planche précédente.

Au moment du service, vous versez au milieu une magnonnaise très-blanche ou verte.

On peut ajouter une bordure de gelée ou de racines. On peut également les masquer d'une magnonnaise blanche à la gelée, dans laquelle vous ajoutez une ravigote hachée et blanchie.

PYRAMIDE DE SALSIFIS A L'HUILE, N° 3.

Ayez deux bottes de salsifis bien égaux en grosseur; et à mesure que vous les ratissez, vous les jetez dans une terrine d'eau où vous aurez mis du vinaigre et un peu de sel. Quand ils sont ainsi préparés, vous les égouttez et les sautez dans une grande casserole où vous aurez fait tiédir quatre onces de beurre avec le suc de deux citrons, ou deux cuillerées de bon vinaigre. Ce procédé conserve la blancheur des salsifis, sur lesquels vous versez assez d'eau

presque bouillante, pour emplir la casserole que vous placez sur le feu. Vous ajoutez une petite poignée de sel; et, dès que l'ébullition a lieu, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau. Couvrez les salsifis d'un rond de papier beurré : laissez-les mijoter sans interruption; et, quand ils sont tendres au toucher, vous les laissez refroidir dans leur cuisson. Vous les égouttez, puis vous avez soin de les dépouiller en retirant une peau blanche qui entoure le cœur. Ce sont ces cœurs que vous sautez avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel et du gros poivre; laissez-les mariner une couple d'heures; ensuite, vous les parez de manière à pouvoir les dresser dans le genre du dessin n° 3 de la planche ci-dessus. Versez dans le fond du plat de l'huile et du vinaigre, ou saucez le tout d'une magnonnaise blanche ou à la ravigote.

On sert encore les salsifis en petites bottes, qu'on lie avec des filets d'anchois. On place ces petites bottes droites et en couronnes, au milieu desquelles vous versez une magnonnaise verte. (*Voyez* cet article.)

COURONNE DE SALSIFIS A LA MAGNONNAISE.

Vous les préparez de la manière qui est démontrée ci-dessus. Vous coupez vos salsifis de trois pouces de longueur; puis vous en formez de petites bottes, composées de six, que vous liez avec des filets d'anchois. Vous les placez droites sur le plat dont vous avez masqué le fond avec un peu de beurre de Montpellier. La couronne étant ainsi placée, vous

garnissez le milieu d'une magnonnaise à la ravigote. On peut ajouter une bordure de gelée ou de racines.

MACÉDOINE PRINTANIÈRE EN CROUSTADE, N° 4.

Ayez cinq carottes bien rouges, que vous coupez par parties de huit lignes de longueur; coupez également cinq beaux navets bien sains : détaillez le tout en petites colonnes avec un coupe-racine de trois lignes de diamètre. Vous les faites blanchir quelques minutes à l'eau bouillante avec une pincée de sel; et après les avoir rafraîchies à l'eau froide, vous faites cuire les carottes séparément dans du bouillon avec une pointe de sucre et un peu de beurre. Faites de même pour les navets; mais ayez soin de les égoutter un peu fermes de cuisson.

Quand ils sont froids, vous les mêlez dans une terrine avec des pointes d'asperges et des haricots verts coupés de huit lignes de longueur et blanchies un peu fermes de cuisson : ajoutez une bonne cuillerée de moyens pois (cuits à l'anglaise), et une de haricots blancs.

Vous assaisonnez la macédoine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon (1), une pointe de muscade et gros poivre, du cerfeuil haché très-fin, une petite pointe d'échalote hachée et blanchie, trois cuille-

---

(1) Il est important de remarquer que le vinaigre ne doit être mis qu'au moment de servir l'entremets; tandis qu'en le mettant d'avance, son acide rend bientôt terne et livide la couleur printanière des haricots verts et des pointes d'asperges. Lorsque cela arrive, la macédoine perd tout son mérite.

rées de gelée d'aspic. Sautez le tout quatre à cinq fois, afin de mêler parfaitement l'assaisonnement. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous dressez la macédoine en rocher dans une petite croustade, comme il est indiqué pour le buisson d'asperges. Servez de suite.

On peut ajouter, sur le bord de la croustade, une couronne de petites parties de chou-fleurs cuits bien blancs; on peut également ajouter dans cette macédoine des concombres, des champignons, des fonds d'artichauts. Vous détaillez ces légumes en petits dés ou en colonnes, comme les carottes.

On sert également cet entremets sur le plat d'entremets, entouré d'une bordure de racines, comme il est dit aux entrées froides, ou bien vous faites seulement une couronne de chou-fleurs.

Après avoir mariné la macédoine avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre, vous l'égouttez sur une serviette, et la sautez ensuite avec deux petites cuillerées de bonne magnonnaise. Vous la dressez comme de coutume, et la masquez parfaitement de sauce magnonnaise, dans laquelle vous versez la macédoine en pyramide. (*Voyez* cet article.)

FONDS D'ARTICHAUTS EN COUPE ET A LA GELÉE, N° 5.

Tournez et faites cuire dix fonds d'artichauts comme il est indiqué à l'article du n° 2. Lorsqu'ils sont froids, vous parez très-ronds les six plus beaux, et coupez les quatre restants avec un coupe-racine de quinze à dix-huit lignes de diamètre; de manière que chaque fond d'artichaut doit vous donner trois ronds, que vous rendez égaux d'épaisseur. Vous pla-

cez ces ronds deux par deux sur le plat d'entremets, dans lequel vous aurez fait prendre assez de gelée d'aspic pour remplir le fond. Ensuite vous placez sur ces petits socles (qui doivent être placés à distance égale), les six artichauts, de manière à former la coupe, comme le représente le dessin du n° 5.

Vous hachez de la gelée d'aspic, et en garnissez l'intérieur des six fonds d'artichauts; servez.

On garnit le plat d'une bordure de gelée ou de racines.

Les fonds d'artichauts à la macédoine se préparent de même que les précédents, mais vous les garnissez en pyramide, comme il est décrit ci-dessus au n° 5; vous pouvez les garnir tout simplement de petits haricots verts à l'huile (de six lignes de longueur) ou de pointes d'asperges. Ces deux garnitures sont printanières. On y joint aussi des carottes.

Avant de dresser cet entremets, vous pouvez faire mariner les artichauts dans un assaisonnement de sel, mignonnette, huile et vinaigre à l'estragon, et vous les égouttez au bout de deux heures, sur une serviette, pour les dresser ensuite.

FONDS D'ARTICHAUTS A L'ÉCARLATE, N° 6.

Après avoir tourné et fait cuire quatorze fonds d'artichauts, comme les précédents, vous coupez chacun d'eux d'un tiers de leur diamètre. Vous les posez droits sur le côté coupé, en les accouplant deux par deux, et les placez en couronne dans cet état sur le plat d'entremets, dans le genre du dessin n° 6.

Vous coupez sept lames de langue de bœuf à l'écarlate, et les découpez demi-circulaires et à dents-de-loup. Vous placez chacune d'elles dans l'entre-deux des fonds d'artichauts. (*Voyez* l'effet du dessin.) Ensuite vous coupez en petits dés les parures des artichauts et les parures de langue, que vous sautez dans une magnonnaise à la ravigote. Versez le tout dans la couronne ou dans le milieu de l'entremets.

On peut également masquer les fonds d'artichauts d'une magnonnaise blanche, et y placer ensuite les crêtes de langue, à l'écarlate.

On sert tout simplement cet entremets à l'huile et à la ravigote hachée très-fine.

On met encore au milieu de ces fonds d'artichauts une bonne macédoine, ou des pointes d'asperges, ou des haricots verts à l'huile.

On peut encore mettre la crête de truffes, ce qui fait un bon effet et rend cet entremets plus distingué.

SALADE A LA PARISIENNE, N° 7.

Vous préparez de même qu'il est dit pour la macédoine, n° 4, des carottes, des navets, des pointes d'asperges et des haricots verts. Vous les sautez dans une petite terrine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel, du poivre, du cerfeuil et une pointe d'échalote hachée et blanchie.

Vous coupez par parties de vingt lignes de longueur une betterave rouge et trois grosses pommes de terre cuites à l'eau. Vous les coupez droites en lames de huit lignes d'épaisseur, et coupez chaque lame en deux angles parfaits. Vous placez sur le

plat d'entremets une couronne de six pouces de diamètre avec les angles de pommes de terre. Vous placez entre chacune d'elles les angles de betterave, de manière que le tout forme une bordure pleine de vingt lignes de hauteur. Pour lui donner de la consistance, vous emplissez le fond du plat de gelée d'aspic, que vous faites prendre à la glace, après quoi vous percez le milieu de trente champignons avec un coupe-racine de trois lignes de largeur. Vous placez dans ces petits trous une pointe d'asperge de douze lignes de longueur, des haricots verts, de petites colonnes de carottes, ou de betteraves rouges; ensuite vous trempez vos champignons dans une grande cuillerée de gelée d'aspic un peu prise, et les placez à mesure sur la bordure de betterave. Ce peu de gelée rend les champignons comme glacés, ce qui fait un fort bel effet. Au moment du service, vous sautez la macédoine et la versez dans la couronne. Vous la masquez légèrement d'une sauce magnonnaise blanche, et placez droits dans l'intérieur de la couronne des cœurs de petites laitues coupées par quartiers ou par moitiés; mais vous conservez la plus entière, que vous fixez au milieu de la macédoine dressée en pyramide; servez de suite.

Vous pouvez également faire la bordure avec des œufs durcis, coupés en quatre ou en huit, et placés dans le genre des bordures dessinées n°s 7, 8, 9, 10, 11 et 12 de la planche 16.

De même vous remplacez les cœurs de laitues par de petites feuilles de céleri, de chicorée ou d'escarole.

Mais lorsque vous ferez une bordure d'œufs, vous

la fixerez au plat, en y versant de la gelée, comme il est décrit ci-dessus. Vous masquerez la macédoine d'une magnonnaise verte ou blanche.

CROUSTADE GARNIE DE CHOU-FLEURS, DE HARICOTS VERTS, ET DE POINTES D'ASPERGES A LA MAGNONNAISE, N° 8.

Vous préparez une croustade, comme il est indiqué au premier article de ce chapitre; et, après avoir cuit vos haricots bien verts, et vos pointes d'asperges selon la règle, vous les sautez dans une terrine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel, du gros poivre et une pointe de muscade, du persil et un peu d'échalote hachée et blanchie. Au moment du service, vous en versez la moitié dans la croustade, sur le bord de laquelle vous placez une couronne de petits chou-fleurs égaux en grosseur; vous versez le reste des haricots et des pointes d'asperges en les dressant le plus haut possible. Servez. On peut ajouter une bordure de gelée.

CHOU-FLEURS A LA MAGNONNAISE ET A LA GELÉE, N° 9.

Vos chou-fleurs étant épluchés, vous les jetez dans de l'eau bouillante avec du beurre et du sel, et les retirez du feu étant fermes de cuisson. Vous les laissez refroidir dans leur eau, ce qui achève de les cuire; après les avoir égouttés, vous les marinez une couple d'heures avec de l'huile, du vinaigre, du sel et de la mignonnette. Au moment du ser-

vice, vous dressez l'entremets le plus élevé possible. Vous le masquez d'une magnonnaise blanche, et placez à l'entour une bordure de beaux croûtons de gelée d'aspic, de racines ou d'œufs.

BUISSON DE HARICOTS VERTS A L'HUILE ET EN CROUSTADE.

Ayez des haricots verts fins et aussi égaux en grosseur et longueur qu'il sera possible. Lorsqu'ils sont gros, on doit un peu les fendre dans leur longueur. Enfin quand ils sont épluchés, vous les jetez dans une grande poêle d'office, pleine d'eau bouillante, avec une petite poignée de sel. Aussitôt qu'ils sont cuits, ce que vous voyez aisément quand ils sont tendres sous la pression des doigts, et même un peu verts cuits, vous les égouttez et les versez de suite dans une casserolée d'eau fraîche. Dès qu'ils sont froids, vous les égouttez dans une passoire, et ensuite sur une serviette. Vous les sautez dans une terrine avec de l'huile, du vinaigre, du sel, de la mignonnette, du persil haché et blanchi et de l'échalote. Quand l'assaisonnement est parfait, au moment du service, vous dressez en pyramide vos haricots dans une petite croustade toute pareille à celle décrite pour le buisson d'asperges, ou tout simplement dans le plat d'entremets, que vous ornez d'une bordure de gelée de deux couleurs, ou d'œufs.

Pl. 6e.



CHAPITRE XVI.

OBSERVATION.

HURES DE SANGLIERS EN GALANTINES, N^os I ET 4.

La hure de sanglier seule est estimée dans la haute cuisine. Nous allons analyser les détails de la hure de sanglier en galantine, ainsi que les dessins n°s 1 et 4 la représentent. Si vous avez la possibilité de couper la hure sur le sanglier, vous devez la couper tout près des épaules, afin que toute la partie du cou soit après, seul moyen d'obtenir la hure dans toute sa beauté. Lorsqu'elle est dans vos mains, vous la flambez avec soin, surtout lorsque vous brûlez les oreilles; ensuite vous la ratissez bien parfaitement et la désossez en coupant dans sa longueur le dessous du museau. Vous devez observer de ne point endommager la peau, lorsque le couteau passe sur la partie osseuse de la tête; cette opération terminée, vous déposez la hure dans un grand seau de terre vernissée. Ensuite vous frottez les chairs avec quatre onces de sel épicé et huit gros de salpêtre cristallisé, réduit en poudre impalpable. Maintenant vous masquez les chairs avec quelques

---

SUJETS DE LA PLANCHE VI.

Les n°s 1 et 4 représentent deux hures de sanglier décorées à la moderne.

Les n°s 2 et 5, deux jambons historiés de gelée de couleur.

Les n°s 3 et 6, deux dindes en galantine décorées de gelée.

feuilles de laurier, de thym, de basilic, de fleur de muscade, de girofle, et d'une petite poignée de graine de genièvre, deux carottes, deux gros oignons émincés et du persil en branche. Couvrez la hure d'une serviette, et mettez par-dessus celle-ci un grand plafond.

Deux jours après, vous frottez derechef la hure avec son assaisonnement, et la laissez encore quatre ou six jours en cet état. Après l'avoir égouttée sur un grand plafond, vous avez le soin d'ôter toutes les parties d'aromates et de racines qui ont servi à l'assaisonnement. Essuyez la hure avec une serviette; puis vous coupez sur l'épaisseur du cou des parties de chair pour les reporter sur le museau, afin que la hure se trouve garnie également.

Cette opération terminée, vous masquez la surface d'un demi-pouce d'épaisseur de farce préparée ainsi: Hachez une livre de chair de porc frais, avec une livre et demie de lard gras; ajoutez du sel épicé, faites piler la farce en y mêlant quatre œufs, des fines herbes passées au beurre avec une demi-livre de maigre de jambon de Bayonne haché fin, et quelques truffes aussi hachées; puis vous préparez en gros lardons inégaux, deux langues de bœuf à l'écarlate, deux tétines cuites au consommé, quatre livres de truffes du Périgord, et une demie de pistaches bien vertes. Sur la farce de la hure vous placez un lit de ces lardons de truffes, de langues, de tétine et de pistaches. Masquez le tout d'un peu de farce. Maintenant vous préparez en galantine une dinde bien en chair et la posez sur la hure; ajoutez le reste de la farce et des lardons dont nous avons

ci-dessus parlé. Il est essentiel d'ajouter un peu de sel épicé chaque fois que l'on place les lardons.

Maintenant vous donnez à la hure sa première forme en serrant les deux côtes avec l'aiguille à brider et de la ficelle, ensuite vous masquez la hure entièrement de bardes de lard; placez-la sur une grande serviette dans laquelle vous la roulez en la serrant autant que possible. Observez que les oreilles soient couchées sur la hure, afin de les conserver à leur place naturelle. Cousez également la serviette, pour maintenir la hure de belle forme.

Placez dans une grande braisière les couennes du lard que vous avez employé. Posez la hure dessus; ajoutez deux jarrets de veau, la carcasse de la dinde, et quelques tranches de jambon et de veau, deux gros bouquets assaisonnés, six carottes et autant d'oignons piqués de six clous de girofle. Versez dans la braisière une ou deux bouteilles de Madère, un demi-verre d'eau-de-vie, et assez de consommé pour masquer la surface de la hure. Ajoutez de bon dégraissé de volaille et un double rond de papier beurré.

La braisière étant en parfaite ébullition, vous la placez sur la paillasse avec du feu dessus et dessous. Ayez soin que la hure mijotte pendant cinq heures. Découvrez la braisière, assurez-vous de sa cuisson en sondant la hure avec la pointe d'un hatelet. Si en le retirant il quitte aisément, la galantine est assez cuite; dans le cas où le hatelet quitterait difficilement, vous laissez encore la hure sur le feu une heure ou une demi-heure. Étant cuite à point, vous la laissez refroidir dans sa cuisson. Ensuite vous l'égouttez avec précaution sur un grand plat de terre ovale,

et la déposez dans le garde-manger. Lorsque la hure est refroidie, vous la déballez et en ôtez les bardes de lard, vous l'essuyez avec une serviette, puis vous la frottez partout avec un peu d'huile; et après l'avoir essuyée bien parfaitement, vous la glacez avec de la glace un peu rouge en couleur (1). Ensuite vous rapportez les deux défenses en les plaçant à leur place naturelle. Vous devez observer les détails du dessin pour placer la couronne du haut de la hure. Elle est formée de branches d'if et de roses de saindoux. Les deux branches de laurier qui entourent l'écusson doivent être découpées dans des feuilles de laurier-amande, afin de les obtenir d'un beau vert. Le blason est découpé dans une plaque de saindoux de deux lignes d'épaisseur; à cet effet, vous aurez étalé sur un couvercle du saindoux que vous faites durcir sur la glace. Vous ornez ce blason de bandes de pâte d'office rose. Relativement aux yeux, vous les coupez avec la pointe du couteau de grandeur naturelle, vous enlevez la couenne et remplissez l'œil de saindoux, sur lequel vous ajoutez un rond de truffe, afin d'imiter autant que possible la prunelle. Si vous mettez deux petits points de saindoux rose dans la glandule ou la petite pointe qui se trouve être du côté du nez, et si vous fon-

---

(1) On est dans l'usage de frotter cette grosse pièce avec du noir, afin de lui donner plus de caractère, selon certaine habitude du vieux temps. Pour moi, j'ai renoncé à ce genre systématique, et maintenant je glace la hure ainsi que l'on fait ordinairement pour les autres grosses pièces froides.

dez ce rose avec le blanc, l'œil se ranime et la hure en produit plus d'effet.

En plaçant un chiffre sur le blason, ma pensée fut de rappeler le nom du chasseur qui aurait tué le sanglier.

La hure étant ainsi décorée, vous la placez sur un socle, ou tout simplement sur un plat ovale garni d'une serviette damassée. On peut supprimer la dinde sans altérer pour cela la qualité de la galantine, seulement elle sera moins nuancée en la coupant. Cependant il est de rigueur d'ajouter une poule dans la cuisson, sitôt que l'on supprimera la dinde. La hure du n° 4 se prépare de tous points selon les procédés décrits ci-dessus. La décoration seule en fait la différence. *Voyez* le dessin n° 4.

JAMBONS DE BAYONNE A LA GELÉE, N°s 2 ET 5.

Ayez un bon jambon de Bayonne dont la chair sera rose et d'un bon goût. Vous le parez parfaitement en coupant le *combien* et le grand os au milieu. Vous ôtez la palette et toute la surface de dessous, et parez amplement le tour du gras. Vous le mettez dessaler douze heures dans de l'eau fraîche, si c'est un jambon de primeur; sinon vous le laissez vingt-quatre heures, en le changeant d'eau plusieurs fois. Mettez-le ensuite dans une serviette, que vous nouez serrée, et le mettez cuire dans une grande braisière ou marmite pleine d'eau, avec des aromates, des carottes, des oignons, du gros poivre et du mœssy. Lorsqu'il est en parfaite ébullition, vous le faites bouillonner doucement sans discon-

tinuer pendant cinq heures. Vous le sondez vers la fin de sa cuisson, en le perçant avec une lardoire : si elle en sort aisément, vous le retirez du feu ; mais dans le cas contraire, vous le laissez encore mijoter pour achever de cuire. Étant tiède, vous l'égouttez, dénouez la serviette, et observez si la couenne ne s'est pas dérangée. Alors vous nouez de nouveau la serviette, la serrant un peu ; vous posez sur un grand plat de terre, et mettez par-dessus un plafond, sur lequel vous placez un poids de six à huit livres. Le jambon étant bien froid, vous le parez avec soin, en découpant la couronne (qui reste au manche), selon la décoration que vous voulez placer dessus, comme, par exemple, le représentent les n°s 2 et 5. J'ai voulu, en dessinant ces deux numéros, donner une idée des formes dont les jambons sont susceptibles d'être parés, attendu qu'il s'en trouve de très-longs et d'autres très-larges, quoiqu'ils soient tous des jambons de derrière; car ceux d'épaule ne sont pas propres à former de grosses pièces. Vous le masquez de glace, et le mettez au four doux, où vous ferez mieux de le glacer avec la pelle rouge, parce que le four donne quelquefois une mauvaise apparence au gras, qui se ratatine et se déforme entièrement. Enfin, vous présentez la pelle rouge au-dessus du jambon, à huit ou dix pouces de distance, de manière que la glace rougisse sans se moucheter de parties noirâtres; mais lorsqu'on ne veut pas se donner tout cet embarras, on glace le jambon deux fois avec la glace bien chaude et un peu liée. Vous le placez sur un plat ovale, et l'entourez de gelée hachée et de

mâles croûtons de gelée. Vous l'ornez dessus d'une jolie palmette ou rosace, comme les dessins l'indiquent. On sert également ces jambons sur des socles.

DINDE EN GALANTINE A LA GELÉE, Nos 3 et 6.

Vous préparez et faites cuire cette galantine de la même manière que je l'ai indiqué pour la poularde en galantine (*Voyez* cette entrée); avec cette différence que vous désossez une grosse dinde bien en chair et peu grasse. Donnez-lui quatre heures de cuisson, et laissez-la presque refroidir dans sa cuisson, apres quoi vous l'égouttez et la pressez légèrement entre deux petits plafonds. Lorsqu'elle est parfaitement refroidie, vous la parez, la ressuyez avec une serviette, et la glacez bien également. Vous la posez sur un grand plat ovale garni de gelée hachée; et, après l'avoir ceint d'une riche bordure de mâles croutons de gelée, vous ornez le dessus également de gelée, dans le genre des dessins nos 3 et 6. On sert ces sortes de grosses pièces sur des socles, comme on le verra par la suite.

CHAPITRE XVII.

OBSERVATIONS SUR LES SOCLES DE SAINDOUX EN GÉNÉRAL.

BUISSON DE TRUFFES SUR UN SOCLE, N° I.

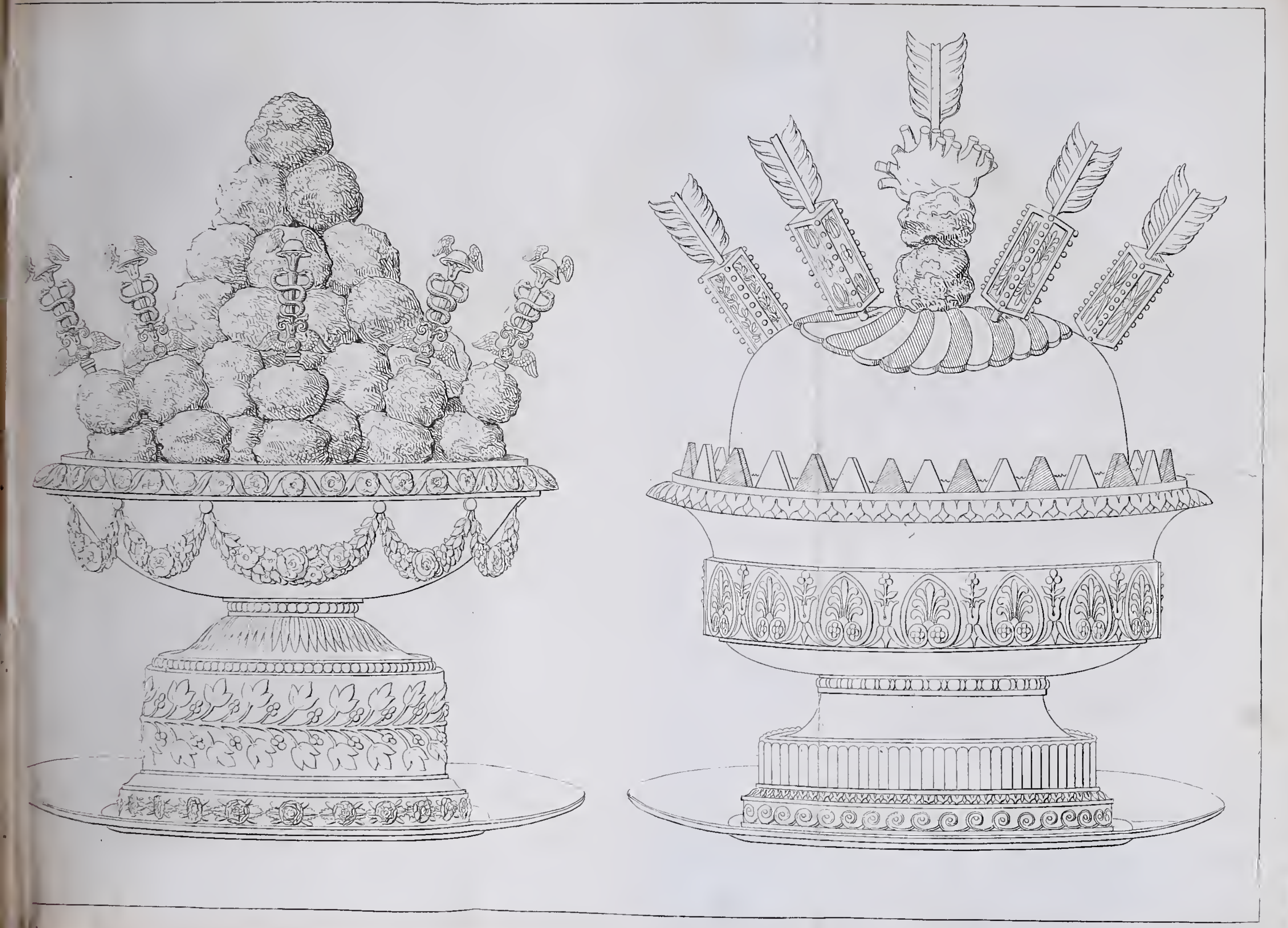
Les deux grosses pièces froides représentées par les dessins de la planche de ce chapitre, doivent donner une juste idée de ces sortes de grosses pièces montées de la cuisine moderne; mais elles réclament toute l'adresse d'un praticien habile. Elles ont assurément toute l'élégance dont elles sont susceptibles; j'ose même dire qu'elles sont d'un genre nouveau : les socles surtout sont d'un goût tout-à-fait moderne, de même que les vingt-neuf dessins qui succèdent à ceux-ci. Mes confrères s'apercevront aisément des progrès remarquables que je vais donner par cette seconde édition; j'ai de beaucoup augmenté le nombre des grosses pièces froides, auxquelles j'ai donné toute l'élégance possible par l'addition de mes nouveaux hatelets. Mes socles sont également plus nombreux et surtout plus variés dans leurs profils et décorations; et en cela, la partie du froid a reçu un grand accroissement. Mais revenons à notre opé-

---

SUJETS DE LA PLANCHE VII.

Le n° 1 représente un buisson de truffes garni de hatelets à la moderne, sur un socle en saindoux, historié d'un nouveau genre en pâte d'office et de saindoux.

Le n° 2, une dinde en galantine garnie de hatelets à la moderne, sur un socle cannelé et décoré de pastillage.



ration. Le socle du n° 1, formant une coupe légère élégante, convient parfaitement bien pour recevoir, comme le dessin l'indique, un buisson de belles truffes ou de grosses écrevisses de Seine; le socle du n° 2 est plus mâle, et convient mieux pour recevoir une grosse pièce froide, comme le dessin l'indique. Cette dinde en galantine est ornée de cinq hatelets : celui du milieu est garni de deux grosses truffes et d'une crête double; les quatre autres sont garnis de langues à l'écarlate et de ris de veau masqués de beurre de Montpellier, ornés ensuite, comme les dessins le représentent, avec des truffes, du blanc d'œuf, des filets d'anchois et de la langue à l'écarlate. Le socle n° 2 est d'un profil mâle et élégant; puis cette large frise sur laquelle vous posez une décoration en pastillage lilas, formant palmette; le pied du socle à cannelures et le reste du décors en pastillage lilas pâle. Je le répète, cette manière de décorer a son mérite, en ce que, dans un court espace de temps, on peut historier plusieurs socles.

Un grand nombre de cuisiniers font des socles, mais fort peu les font bien. Cela est facile à concevoir, attendu qu'ils n'ont aucune notion du dessin : aussi en fait-on de toutes les formes, et tous plus baroques les uns que les autres. J'en ai vu d'un ridicule outré, comme, par exemple, en forme de temple, dont les colonnes étaient ceintes de bandes de papier de couleur; mais ces espèces de temple n'avaient pas le sens commun, puisqu'ils manquaient totalement des proportions nécessaires. Quelle bizarrerie d'ailleurs de vouloir placer un jambon ou une galantine du poids de huit à douze livres sur six à huit co-

lonnes de saindoux, qui font l'effet de bougies, dont une petite planche, de quelques lignes d'épaisseur, forme l'entablement! Voilà de ces idées pauvres et vides de sens.

J'en ai vu encore en forme de champignons, sur lesquels on plaçait une grosse pièce qui se trouvait avoir douze fois plus de volume que le socle fragile qui la supportait à peine.

Mais, laissons loin de nous ces tristes socles, et occupons-nous désormais de nos socles mâles et élégants, qui attestent le vrai beau du genre moderne, ainsi que l'attestent les socles des planches suivantes.

TRAITÉ DU SAINDOUX.

Pour le socle du nº 1, vous hachez menu dix livres de graisse de rognons de mouton (vous séparez les nerfs et les peaux), que vous mettez dans une moyenne marmite avec une grande cuillerée à pot d'eau bouillante ou non; placez le tout sur un feu modéré. Quand ce mélange est en parfaite ébullition, vous posez la marmite sur des cendres rouges, afin qu'il ne fasse que mijoter pendant trois à quatre heures; après quoi vous mettez la marmite sur un feu modéré, afin d'achever la réduction de l'eau que vous avez jointe pour faciliter la fonte de la graisse. Vous l'ôtez du feu dès qu'elle ne pétille plus, ce qui indique que l'eau est tarie entièrement. Pendant que cette réduction s'opère, vous avez soin de remuer de temps en temps avec une cuillère de bois, afin que

la graisse ne s'attache pas au fond ; vous la pressez en l'appuyant contre les parois de la marmite ; ensuite vous la passez par une serviette avec pression, et passez de la même manière dix livres de saindoux bien fait et fondu ; le tout mêlé ensemble dans une grande terrine ou dans une grande casserole ronde, que vous entourez de glace pilée, si c'est dans l'été ; mais, dans l'hiver, cela devient inutile. Vous remuez continuellement le saindoux avec un fouet à biscuit, en y mêlant par intervalle le suc de deux citrons pour le faire blanchir. Ayez soin d'appuyer sur les parois de la terrine, afin que toute la masse se raffermisse également, car il est très-essentiel que ce mélange ne soit point mêlé de petites parcelles dures, qui se seraient formées sur les parois de la terrine faute de soin : quand cela arrive, le saindoux n'est plus aussi agréable à travailler ; puis sa surface n'est plus lisse, ce qui rend les filets des moulures difficiles à profiler : enfin, lorsque le saindoux se trouve assez ferme pour ne pouvoir plus le remuer avec le fouet, vous le travaillez avec une cuillère de bois. Lorsqu'il est de la consistance du beurre ferme, vous parez deux pains de mie ; avec l'un vous formez le pied de la coupe, et avec l'autre vous formez la coupe, que vous fixez sur son pied par le moyen de longues chevilles de bois qui traversent l'épaisseur de la coupe et de son pied. Cette mie ainsi préparée doit à peu près figurer la forme du dessin : vous la disposez ovale, si vous devez la servir sur un plat ovale ; de même que devant la servir sur un plat rond, vous la formez ronde, en lui donnant toujours à peu près six pouces ou neuf de hauteur. Vous mettez

sur un grand plafond deux cuillerées de saindoux, sur lequel vous appuyez le pied de la coupe, que vous masquez entièrement avec tout le saindoux; vous commencez à le former en l'appuyant avec les doigts sur la mie; vous posez d'abord légèrement le profil, afin de marquer peu à peu ses moulures; mais il faut avoir la précaution de tenir le profil toujours droit, et d'en séparer souvent le saindoux de manière à pouvoir le manier aisément. Pour terminer ce socle convenablement, vous devez avoir le soin de filer le profil tout doucement, afin de ne laisser aucune trace qui indique l'endroit d'où vous l'ôtez; ensuite vous parez le dessus du socle en coupant le bord d'égale hauteur, et en le rendant un peu creux du milieu; vous le décorez dans le genre du dessin n° 1er avec de la pâte d'office de deux couleurs seulement, comme vert-tendre et jaune citron, lilas et rose, bleu de ciel et rouge amarante, violet et orange, ou rose et vert pistache. On doit observer que les guirlandes qui décorent la coupe de ce socle sont détachées tout-à-fait du saindoux. A cet effet, vous levez à la planche des guirlandes ornées de roses (on peut faire ces guirlandes en fleurs naturelles); vous en levez vingt, afin de les doubler par deux en collant au milieu un gros fil que vous laissez dépasser d'un pouce de la guirlande. Lorsqu'elles sont toutes préparées ainsi, vous attachez deux guirlandes après la tête d'une grosse épingle. Alors vous divisez la circonférence de la coupe en dix parties égales; puis vous enfoncez les épingles dans le saindoux, et vos guirlandes se trouvent suspendues ainsi que le dessin le représente; et, sur chaque tête d'épingle, vous

placez un petit bouton de pâte d'office. Toutes les feuilles qui décorent ce socle doivent être découpées avec mes coupe-pâte décorateurs. Le bord de la coupe et le pied du socle sont décorés de roses imitées en saindoux, ornées de feuilles en pâte d'office. Le profil de ce socle a toute l'élégance désirable : ses guirlandes détachées du saindoux, ses huit hatelets en caducée et garnis de truffes, le buisson de truffes pyramidal qui s'élève du milieu; je le répète, cette grosse pièce froide porte le cachet de la cuisine moderne. Le socle ainsi terminé, vous enfoncez deux fourchettes dans le dessus, de manière à pouvoir l'enlever aisément; vous le placez sur un fourneau doux; aussitôt que le plafond est tiède, vous en détachez le socle, que vous enlevez par les fourchettes, et le placez de suite sur le plat où vous devez le servir (1). Au moment du service, vous ployez avec art

(1) Plusieurs cuisiniers ont l'habitude de placer une serviette sur le plat, et de mettre le soele dessus ; je n'aime pas cette méthode, parce qu'elle nuit à l'effet des socles, lesquels, selon ma manière, font briller l'argenterie, qui les fait briller eux-mêmes. Par ce procédé ils reçoivent plus d'aplomb, attendu que le saindoux se prend sur le plat; ce qu'on ne peut obtenir en les posant sur des serviettes, qui, au contraire, les rendent très-fragiles, surtout si le pied des socles se trouve moins large que le haut, comme le représentent les dessins prééédents. Enfin j'invite nos jeunes praticiens à supprimer le serviee des serviettes : mais pour cela il faudra avoir grand soin d'observer le diamètre du fond des plats sur lesquels on doit servir les socles, afin de disposer eeux-ei eonvenablement pour qu'ils aient tout l'aplomb nécessaire; car si on les formait sans ee raisonnement, on serait eontraint d'avoir recours à la serviette, en les disposant trop larges. Il est

une belle serviette damassée, de manière qu'elle doit masquer correctement la surface du socle, sur laquelle vous dressez un buisson de belles truffes cuites au vin de Champagne. Ayez douze livres de truffes du Périgord, que vous aurez soin de choisir, autant que possible, rondes et pleines dans la grosseur des oranges de Malte. Je les préfère à ces grosses truffes prismatiques et difformes que les amphitryons ne sauraient éplucher sans en perdre la moitié.

Lorsque vos truffes sont parfaitement brossées, vous les faites cuire dans une excellente mirepoix mouillée de quatre bouteilles de vin de Champagne, ou bien de Madère. Vous les dressez froides.

On sert également un buisson de belles écrevisses. Pour un buisson d'écrevisses de Seine ou du Rhin, vous devez en avoir au moins un cent. Après les avoir lavées, vous les mettez dans une grande casserole avec deux carottes et deux gros oignons émincés, du persil en branche, du sel, des aromates, deux bouteilles de Madère, et un peu de beurre; vos écrevisses étant en parfaite ébullition, vous les sautez une fois seulement, afin de ne point casser les pates, ce qui dépare infiniment les écrevisses. Lorsqu'elles sont parfaitement rouges, et que la queue se détache du corps, vous les retirez du feu.

---

très-important de remarquer le volume des objets que l'on doit placer dessus, afin de donner au socle deux pouces seulement plus large, et de pouvoir entourer la galantine ou le jambon d'une riche bordure de gros croûtons de gelée, comme le représente la garniture qui ceint la galantine du n° 2 de la planche VII.

Le service de ces sortes de buissons sur des socles est fort distingué, et leur élégance fait qu'on peut les servir sur les tables les plus splendides tout aussi bien que sur les grands buffets.

SECOND TRAITÉ DU SAINDOUX.

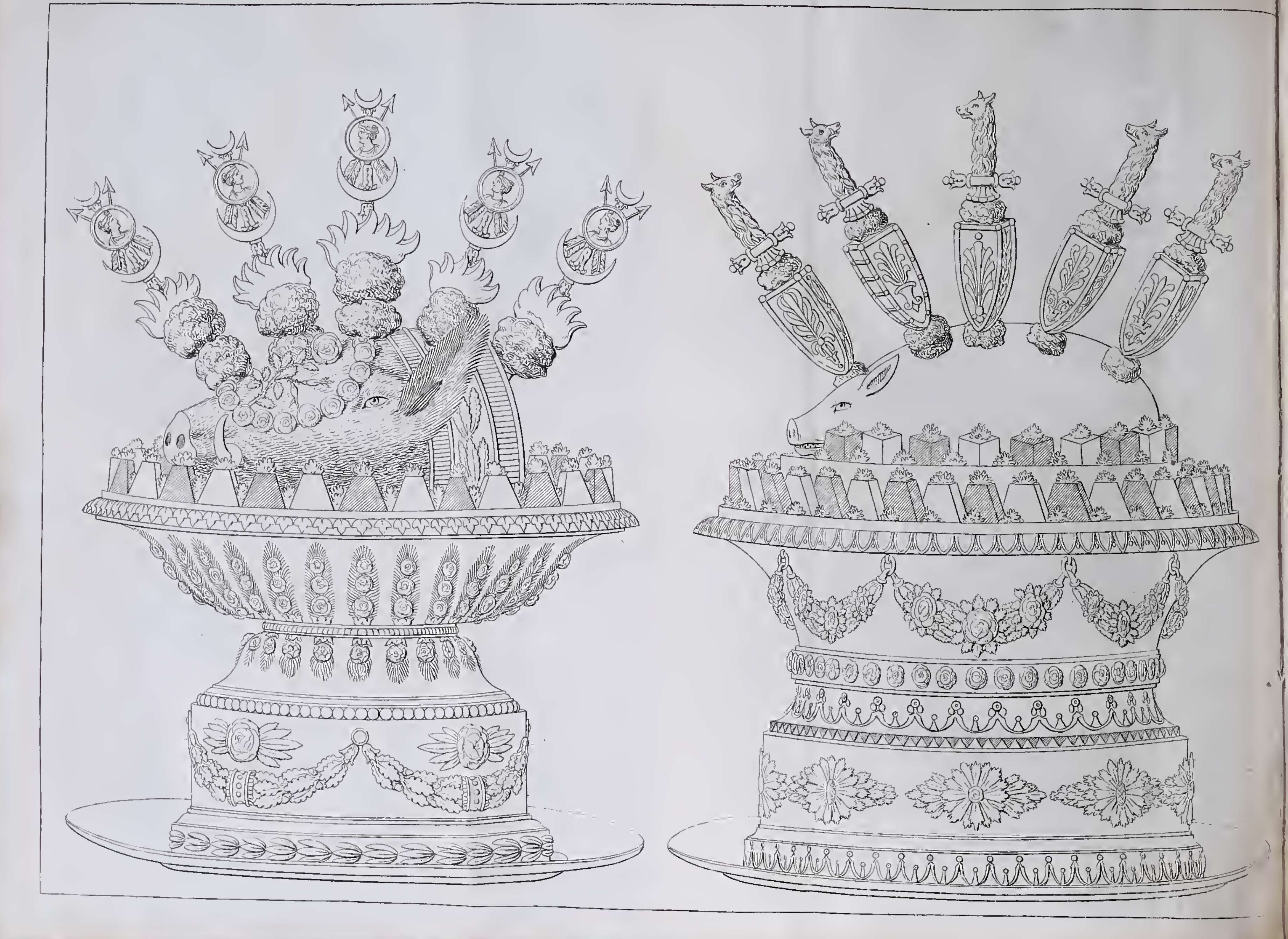
Après avoir préparé dix livres de graisse de rognons de mouton, comme il est démontré ci-dessus, vous les passez à la serviette, et y mêlez, par petites parties, huit livres de saindoux sans être fondu; vous travaillez le tout avec un fouet pendant un petit quart d'heure, après quoi vous le laissez refroidir sans le remuer. Aussitôt qu'il est froid, vous le changez de vase, en le ratissant peu à peu et légèrement à sa surface avec une cuillère à dégraisser. Lorsque vous en avez déja enlevé le quart, vous le travaillez avec une cuillère de bois pour lui donner du corps; et à mesure que vous en avez ratissé un autre quart, vous le travaillez de nouveau avec la cuillère de bois, et continuez la même préparation. Tout le saindoux étant ainsi travaillé, vous formez le socle selon la règle.

Le saindoux, par ce procédé, n'est pas aussi blanc que le précédent; mais il a l'avantage d'être moins long dans son travail, et cela est agréable dans un moment pressé où le manque de bras se fait sentir. Ce procédé reçoit toute son utilité lorsqu'on veut colorer les socles en bleu de ciel ou vert pistache, ou en rose tendre, quoique les socles blancs soient plus estimés. Il est pourtant certains cas où l'on est forcé, en quelque sorte, de colorer le saindoux,

comme, par exemple, certains extraordinaires que j'ai faits, où le chef me donna, pour neuf socles que j'avais à faire, tous les dégraissés de boucherie, tels que bœuf, veau et mouton. Ce mélange, à coup sûr, ne pouvait donner qu'un saindoux de pauvre mine; c'est alors que je colorai, pour la première fois, mes socles : trois furent teints lilas, décorés de pâte d'office blanche et rose, et trois autres furent colorés rouge amarante et décorés de pâte d'office bleu de ciel et jaune. Les trois derniers furent teints vert pistache, et décorés en pâte d'office rose vif et rose pâle. Ce genre de décor convient mieux que les précédents; attendu que le décor n'étant composé que d'une seule couleur, est plus agréable à la vue, et c'est ce dont nous devons être jaloux.

Nous faisons encore des socles en beurre; ce genre est très-agréable dans son exécution, car, en un quart d'heure de temps, on peut aisément former un socle. A cet effet, vous maniez le beurre d'un corps bien égal; vous l'abaissez en long sur huit à dix lignes d'épaisseur; vous en coupez une bande de quatre à cinq pouces de hauteur, que vous appliquez à l'entour d'un pain de mie paré droit; vous mettez en haut et en bas un filet de beurre, et posez légèrement le profil, qui, en un rien de temps, va former les moulures.

Relativement au volume du beurre et du saindoux, il dépend des grosseurs et hauteurs des socles, et surtout des profils avec lesquels on veut les former, comme on va le voir par les dessins des dix planches suivantes, où j'ai figuré, à côté de certains socles qui les composent, les profils qui les ont



moulés, afin de donner par là une parfaite idée de ces mêmes profils, qui font seuls l'élégance et la beauté des socles.

Je vais en donner des détails plus substantiels, en décrivant la manière de les former soi-même.

CHAPITRE XVIII.

HURE DE SANGLIER EN GALANTINE, GARNIE DE HATELETS A LA ROYALE, N° 1.

Pour confectionner ces socles avec succès, il est de toute nécessité d'avoir les profils découpés selon les contours et les moulures dont les socles sont embellis; les personnes peu habituées à ce genre de travail, doivent de préférence s'adresser à un habile menuisier, auquel on commandera les profils d'après le dessin qu'on aura choisi. De cette manière ces grosses pièces recevront toute l'élégance dont elles sont susceptibles. Vous préparerez ce socle en suivant les procédés décrits ci-dessus (*Voyez* buisson de truffes sur un socle, planche 7). Vous décorez le

---

SUJETS DE LA PLANCHE VIII.

Le n° 1 représente une hure de sanglier en galantine garnie de hatelets à la royale sur un socle formant coupe, décoré de guirlandes de pastillage d'if et de roses en saindoux.

Le n° 2 représente un cochon de lait en galantine garni de hatelets à la moderne sur un socle formant corbeille, décoration de pâte d'office de couleurs et de petites immortelles couleur orange.

pied de la coupe de guirlandes levées à la planche avec de la pâte d'office vert printanier; le bracelet qui ceint le milieu des guirlandes, ainsi que les nœuds qui les attachent au socle, doivent être de pâte jaune pâle. La décoration de la coupe se compose de feuilles d'if, sur lesquelles vous ajoutez de petites roses pâles; le bord de la coupe est décoré de petites feuilles de lierre découpées en pâte d'office vert pâle, ainsi que la couronne de feuilles qui ceint le pied du socle : les petites perles qui ornent la moulure du pied de la coupe doivent être de pâte jaune. Les quatre grosses roses qui se trouvent placées au-dessus des guirlandes sont en saindoux, coloré d'un beau rose. (Vous mêlez dans du saindoux du rouge végétal.) La décoration de ce socle est disposée pour être placée sur un grand buffet, afin de produire de l'effet; autrement les socles décorés avec trop de légèreté ne sont plus les mêmes, lorsque vous les avez placés sur les gradins d'un grand buffet; et cela est facile à concevoir, car plus ils sont élevés, plus ils s'éloignent de la vue, et plus la décoration perd de son élégance. Le socle étant placé sur son plat, vous posez dessus une hure préparée ainsi que je l'ai démontré dans le chapitre XVIII; vous placez sur le cou de la hure un collet de saindoux rose très-pâle de trois pouces de largeur, dont le milieu est orné d'une couronne imitant les feuilles de chêne. Le dessus de la hure est décoré de roses, en saindoux rose. Les hatelets qui sont fixés dans la hure se composent de truffes et de grosses crêtes émincées avec de la langue à l'écarlate. Le dessin des hatelets représente les emblèmes de la chasse;

la bordure du socle est décorée de mâles croûtons de gelée de deux couleurs. Cette grosse pièce est des plus élégantes pour servir sur un grand buffet, ou sur une grande table de 100 couverts.

GALANTINE DE COCHON DE LAIT, GARNI DE HATELETS A LA MODERNE, N° 2.

Après avoir observé le dessin, il est facile de s'apercevoir que sur le dessus du socle, est un second socle élevé de deux pouces, afin de donner plus de légèreté à la galantine, que vous avez préparée de la même manière que la hure de sanglier. Pour les hatelets, vous les préparez en plaçant dans des hatelets (formant couteaux de chasse), des morceaux de langue à l'écarlate, de jambon et de blanc de volaille; étant réunis, vous leur donnez la forme d'écusson ainsi que le dessin l'indique, puis vous les masquez de beurre de Montpellier, que vous historiez ensuite de blanc d'œuf et de truffes formant palmettes; les deux extrémités de l'écusson doivent être ornées de truffes. A cet effet, *Voyez* le dessin. Ensuite vous entourez la galantine de croûtons de gelée blanche et ombrée, dessus vous placez un peu de gelée hachée légèrement; la bordure du grand socle est également garnie de mâles croûtons de gelée blanche et de couleur. Pour les placer, *Voyez* le dessin. Ces deux bordures de gelée donnent à cette grosse pièce une physionomie toute particulière. La décoration se compose de pâte d'office vert pâle; les roses des guirlandes sont imitées en saindoux couleur amarante; la couronne de petites roses qui

ceint le milieu du pied de la corbeille, est rose pâle entourée de deux filets verts. Les grands fleurons du pied de la corbeille sont verts, et les fleurs sont blanches rosées. Pour la décoration des socles, il est essentiel de voir les dessins, qui en facilitent l'exécution bien plus que l'analyse ne pourrait le faire.

CHAPITRE XIX.

PAIN DE GIBIER A LA PARISIENNE, GARNI DE HATELETS DE TRUFFES ET DE CRÊTES, N° 1.

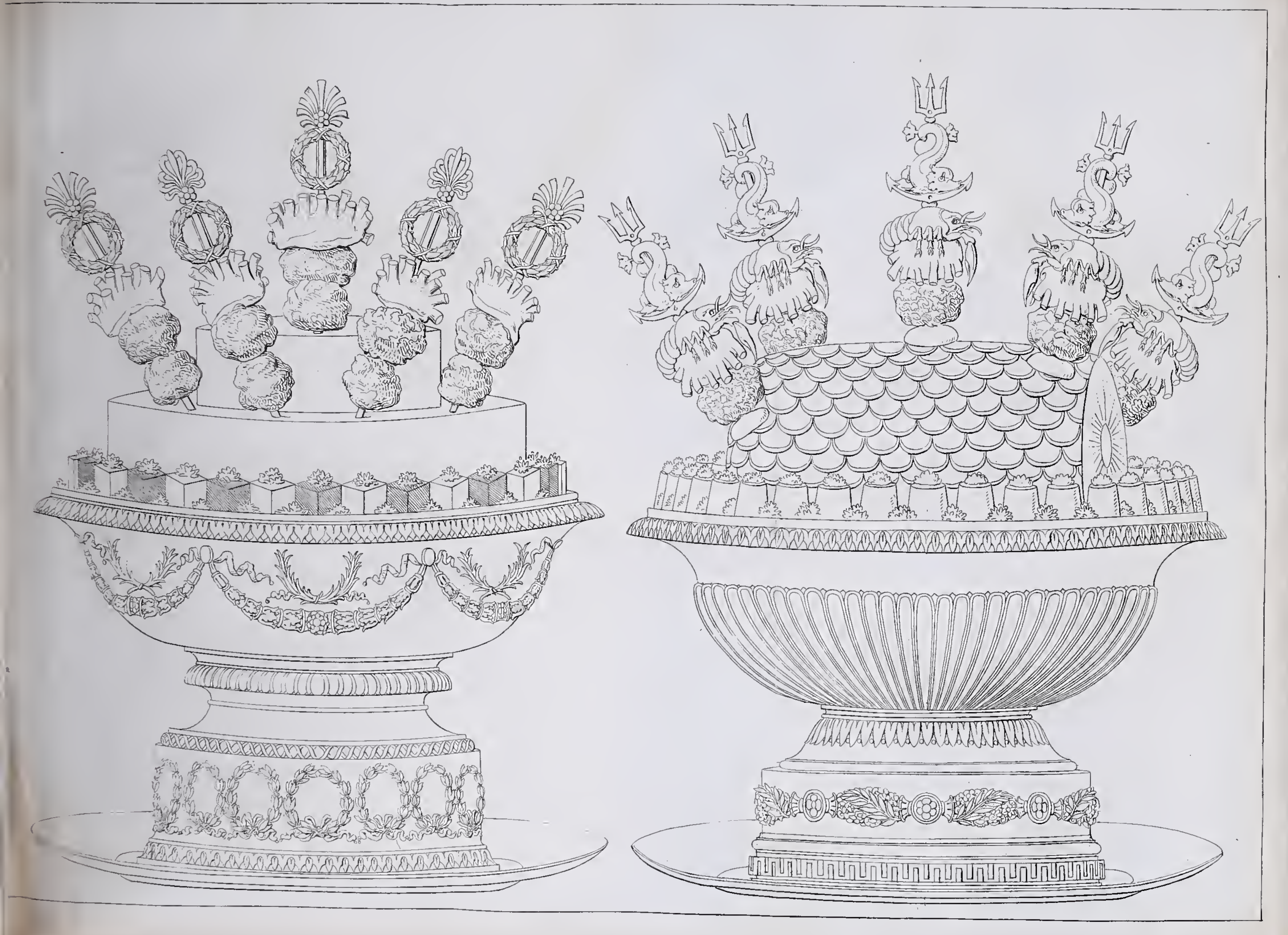
Faites cuire à la broche dix perdreaux, et dix lapereaux de garenne; lorsqu'ils sont froids, vous en levez bien parfaitement les chairs et les faites piler pour en faire une purée, que vous mêlez ensuite dans une grande casserole, avec un grand bain-marie de sauce allemande travaillée avec le fumet des ossements de perdreaux et de lapereaux. Ayez soin que cette sauce soit presque bouillante en la versant peu à peu dans la purée, afin de délayer celle-ci aussi lisse que possible. Ajoutez-y sel, poivre et muscade, en observant que la purée soit de haut goût; après l'avoir fait passer à l'étamine, faites

---

SUJETS DE LA PLANCHE IX.

Le n° 1 représente un pain de gibier à la parisienne, garni de hatelets de truffes et de crêtes, placé sur un socle en saindoux rose pâle, décoré en pastillage.

Le n° 2, grosse darne de saumon historiée et garnie de hatelets nouveaux placés sur un socle décoré de pastillage vert ou lilas.



piler de nouveau le peu qui y serait resté, et faites-le chauffer avec un peu de sauce; passez-la de suite à l'étamine. La purée ainsi préparée, vous y joignez autant de gelée blanche que vous aurez mis de sauce; cette gelée doit être à peine tiède, vous la mêlez par petites parties. Maintenant vous essuyez avec soin un moule ovale à deux gradins, ainsi que le dessin le représente; ce moule doit avoir douze pouces de longueur sur neuf de largeur. Vous placez ce moule dans de la glace pilée, puis vous versez dedans la purée de gibier, ce qui doit l'emplir; sinon vous devez ajouter un peu de gelée en la mêlant avec soin dans la masse entière. Quatre heures après, vous prenez de l'eau très-chaude dans une grande casserole; plongez aussi vite que possible le moule dedans, jetez vivement une serviette dessus le pain de gibier pour l'essuyer; placez ensuite une feuille de papier fort, légèrement beurré; placez un plafond par-dessus, et retournez-le aussitôt pour enlever le moule. Vous voyez alors votre pain de gibier d'un glacé parfait, effet produit par l'addition de la gelée à la sauce, qui aura été travaillée selon la règle; je dois observer que pour renverser le pain, on doit apporter toute la vivacité possible. Une heure après que le pain a été sur la glace, après l'avoir enlevé de dessus le plafond, vous le placez sur le bord de la table, pour avoir la facilité de couper le papier avec des ciseaux tout près de la circonférence du pain de gibier. Alors vous passez dessous un grand couvercle bien uni, pour le placer sur le socle que vous devez avoir préparé selon l'ovale de cette grosse pièce. Vous placez ensuite neuf hatelets, garnis de

truffes et de crêtes bien blanches, ainsi que le dessin le représente ; puis vous posez sur le bord du socle, une bordure de croûtons de gelée de deux couleurs, ornée de gelée légèrement hachée. Cette grosse pièce est une des plus élégantes que j'aie composées pour le froid. Le socle est décoré de pastillage, les guirlandes doivent être d'un beau vert pistache; les filets qui composent le reste de la décoration seront verts très-légers en couleur. Je le répète, l'ensemble de cette grosse pièce est des plus distingués.

GROSSE DARNE DE SAUMON HISTORIÉE, GARNIE DE HATELETS NOUVEAUX, N° 2.

Faites couper le milieu d'un gros saumon en donnant vingt pouces à la darne ; après l'avoir habillée, vous la masquez entièrement de bardes de lard, vous la ficelez légèrement pour maintenir le lard. Puis vous la placez du côté du ventre sur la feuille de la braisière, dans laquelle vous versez une bonne marinade, ainsi que nous l'avons enseigné pour la darne de saumon (*Voyez* cette entrée froide) : observez que la darne doit être entièrement baignée par la marinade. Posez un papier ovale sur le saumon; et dès que l'ébullition a lieu, vous placez la braisière sur un feu doux, afin qu'il ne fasse que mijoter pendant trois bons quarts d'heure. Laissez refroidir la darne dans sa cuisson, égouttez-la, et le lendemain matin, vous ôtez les bardes de lard, et la parez légèrement. Glacez-la et masquez-la ensuite d'écailles, comme le dessin l'indique, que vous formez avec des croissants de truffes, que vous glacez

légèrement pour les fixer de ce côté sur le saumon. Cette décoration est longue à faire, mais elle est jolie. Vous ne devez l'exécuter que lorsque la darne est placée sur le socle, autrement vous pourriez la déranger. Maintenant vous devez former cinq hatelets, dans le genre que le dessin indique. L'élégance du dessin des hatelets et leur garniture rendent cette grosse pièce de poisson des plus distinguées; elle est encore nouvelle dans la cuisine moderne. La bordure de gelée qui l'entoure est toute blanche et coupée avec un moule rond, du diamètre de dix-huit lignes. Entre chaque croûton, vous placez un peu de gelée de couleur hachée; puis vous en mettez également dessus.

Le socle doit être blanc et cannelé dans le même genre que le dessin; à cet effet, lorsqu'il est profilé, vous le retournez sens dessus dessous, et avec un ébauchoir large de dix lignes, dont le milieu sera pointu de même que le serait la pointe de deux croissants placés à côté l'un de l'autre. Cette partie de l'opération réclame des soins et de l'adresse. Entre chaque cannelure, vous ajustez une petite bande roulée de pastillage bleu de ciel : la bordure grecque qui ceint le pied du socle doit être de la même couleur. Le reste de la décoration sera lilas ou violet. Ce socle, par l'élégance de son profil, ne le cède en rien à ceux qui sont décrits ci-dessus.

CHAPITRE XX.

PETITS ASPICS DE VOLAILLE AUX TRUFFES A LA BELLE-VUE, GARNIS DE HATELETS.

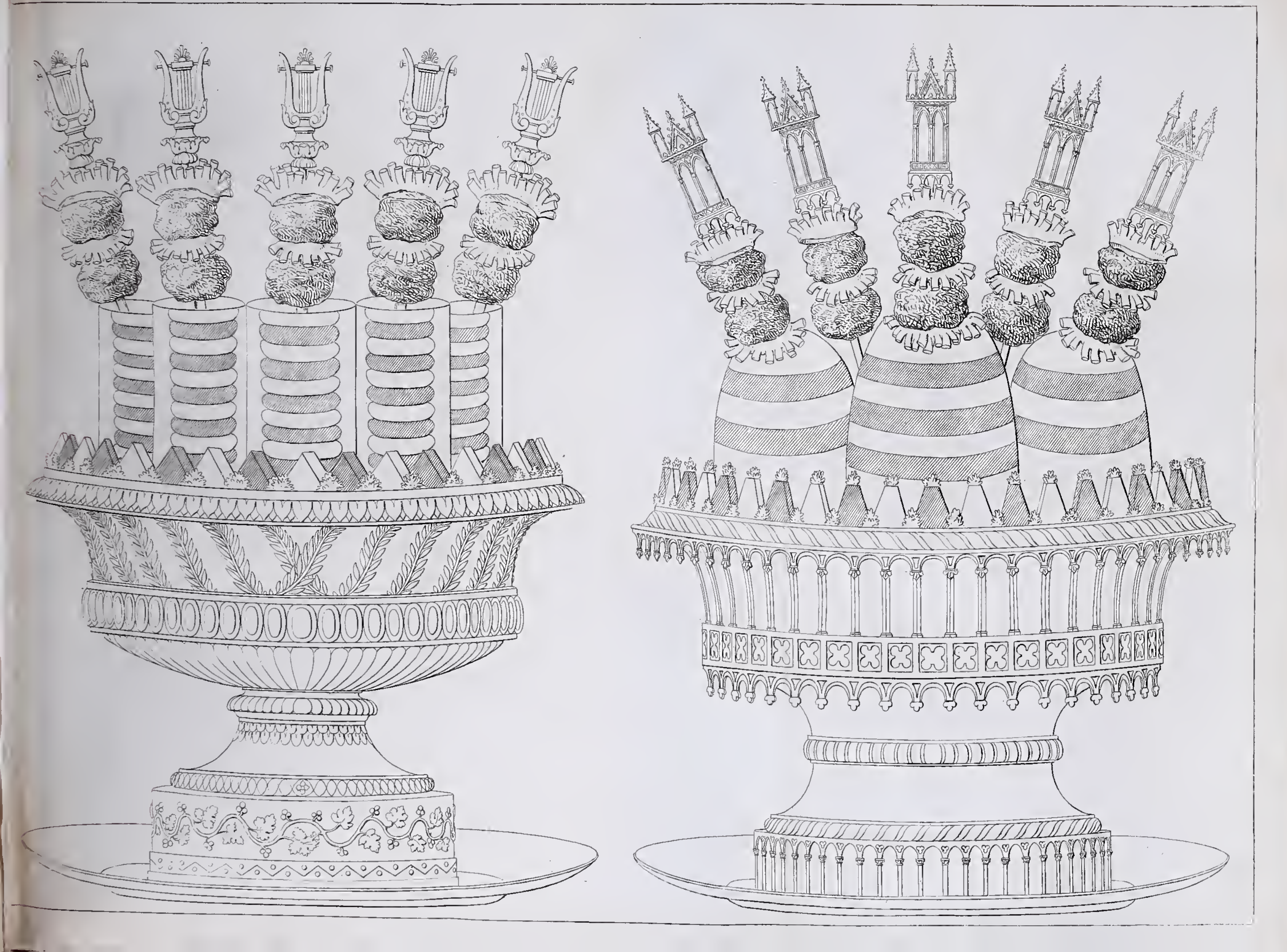
Pour confectionner ces petits aspics avec succès, vous devez avoir dix petites timbales de quatre pouces de hauteur sur deux pouces six lignes de diamètre; pour les garnir, vous sautez douze filets de volaille à blanc. Étant froids, vous coupez chaque filet en deux parties sur l'épaisseur, puis vous les coupez avec un coupe-racine de deux pouces de largeur; vous préparez de la même manière des ronds de langue à l'écarlate, ou de truffes cuites au vin de Madère. Vos blancs de volaille ainsi préparés, vous les sautez dans une terrine avec sel, poivre, huile et vinaigre à l'estragon, en quantité suffisante pour assaisonner les filets de haut goût. Deux heures après vous les égouttez, pour les essuyer ensuite avec une serviette, afin qu'ils ne ternissent point la gelée. Lorsque les dix moules sont placés droits dans la glace pilée, vous masquez le fond de deux bon-

---

SUJETS DE LA PLANCHE X.

Le n° 1 représente de petits aspics de volaille à la belle-vue, garnis de hatelets à la moderne, sur un socle de saindoux blanc, décoré de pâte d'office de couleur.

Le n° 2, galantine de faisans à la parisienne, garnie de hatelets nouveaux sur un socle en saindoux blanc, décorée en pâte d'office, chocolat tendre en couleur et d'une nuance plus foncée.



nes lignes de gelée blanche. Dès qu'elle est prise par la fraîcheur de la glace, vous posez sur chaque aspic un rond de truffes; puis vous ajoutez un peu de gelée, en observant que la truffe en soit légèrement masquée. Lorsqu'elle est prise, vous placez un rond de volaille sur la truffe et un peu de gelée; recommencez quatre fois encore la même opération, en plaçant tour à tour la truffe et le blanc de volaille. Cette garniture doit se faire dans le plus court délai, afin que la gelée qui doit remplir les aspics se prenne en masse; autrement si vous mettez trop d'intervalle entre les différentes fois que vous placez votre garniture, la gelée étant trop prise, elle ne se lie plus à la gelée que vous ajoutez; et lorsque vous renversez les aspics, vous la voyez se séparer par lits. Ce désagrément arrive quelquefois, même pour les grands aspics auxquels on n'a pas donné les soins nécessaires. On peut cependant placer à la fois toute la garniture de ces petits aspics, et remplir ensuite le moule de gelée; mais je préfère les poser par lits de truffes et de blanc de volaille, en ce que le peu de gelée qui doit les séparer donne plus d'éclat à ces sortes d'aspics.

Maintenant que vos aspics sont pris à point, vous les renversez l'un après l'autre, et vous les placez en couronne sur un beau socle d'un ovale rond, ainsi que le dessin le représente. Cette opération terminée, vous enfoncez dans chaque aspic un hatelet garni de crêtes et de truffes, en observant de les pencher un peu, afin de leur donner de la grace (*Voyez* le dessin); ensuite, garnissez le pied des aspics d'une bordure de mâles croûtons de gelée de

deux couleurs; entre chacun d'eux, vous placez un petit groupe de gelée blanche hachée. Le socle de cette grosse pièce (encore nouvelle) a toute l'élégance qu'il est possible de donner à ce genre de pièces montées de la cuisine moderne. Que mes confrères ne soient pas étonnés de ce mot de pièces montées : je fais dans la cuisine ce que j'ai fait dans la pâtisserie; je veux que tout se ressente de mon goût pour le dessin, qui donne à toutes choses de la grace et de l'élégance. La gorge de la coupe se trouve décorée de légères branches de verdure, levées à la planche, avec de la pâte d'office un peu gommée et de couleur vert printanier. Le cep de vigne qui ceint le pied du socle, est également levé à la planche, et de la même couleur; le reste des ornements doit être de couleur orange. Il est facile de s'apercevoir que le dessous de la coupe est cannelé, ainsi que les cannelures du haut du pied de la coupe.

Cette grosse pièce, exécutée avec goût, honorera toujours le cuisinier qui l'aura préparée et terminée.

GALANTINE DE FAISANS A LA PARISIENNE, GARNIE DE HATELETS NOUVEAUX, N° 2.

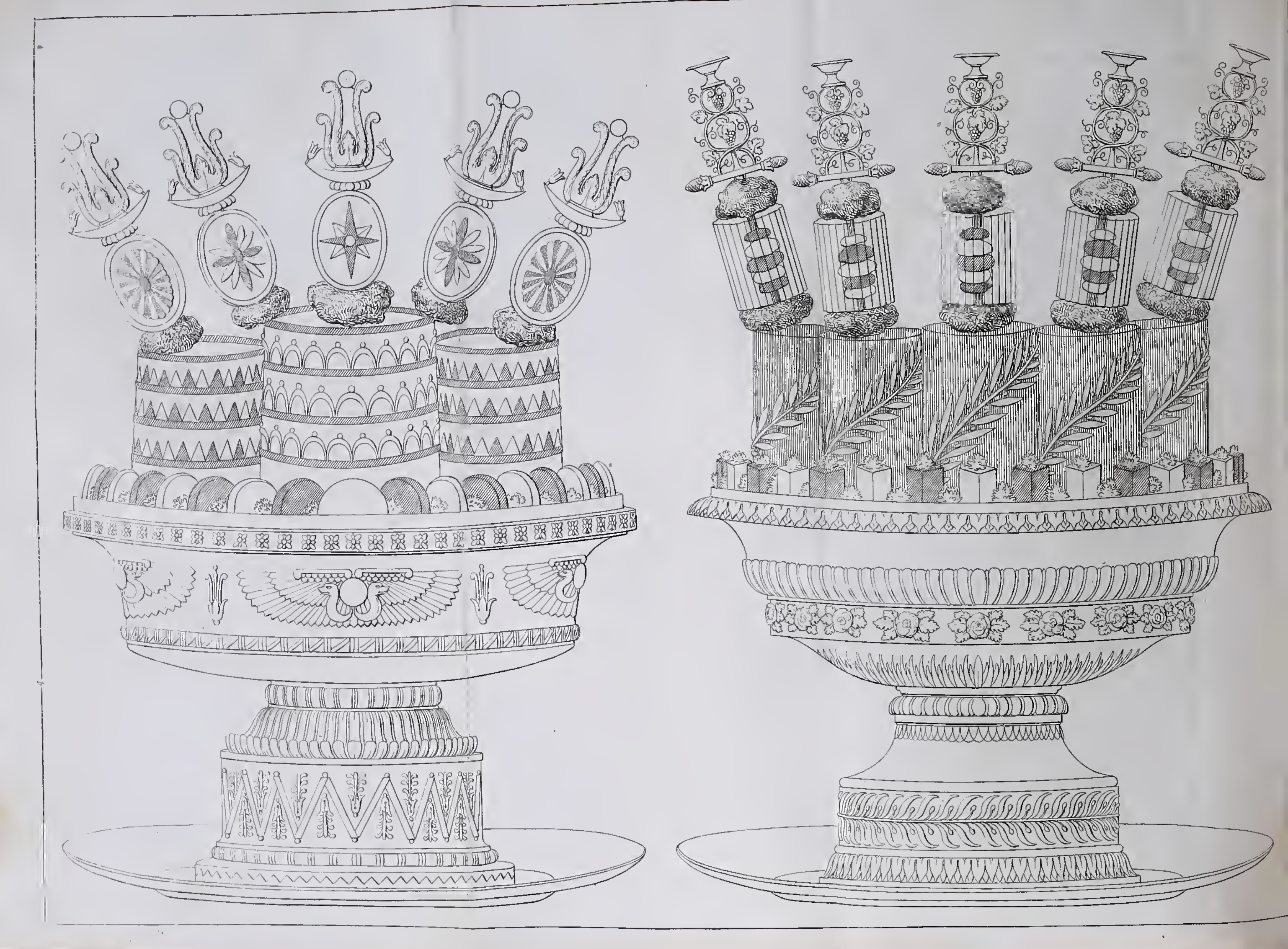
Pour ces sortes de galantines, vous devez avoir quatre moules en forme de dômes élevés, ainsi que le dessin le représente; vous donnez à ces moules cinq pouces de profondeur et quatre de largeur. Après avoir préparé quatre faisans en galantines plus élevés que larges, afin qu'ils garnissent la forme du moule (*Voyez* le dessin); après avoir placé droits les moules dans de la glace pilée, vous versez dedans

un peu de gelée blanche. Lorsqu'elle est prise, vous ajoutez un second lit de gelée de couleur; quand celle-ci est presque prise, vous enfoncez les galantines droites dans les moules, en les fixant par le haut avec quatre petits hatelets piqués à leur surface, et qui viennent s'appuyer sur le bord du moule. La gelée de couleur étant assez prise, vous ajoutez un lit de gelée blanche; lorsqu'elle est prise, vous ajoutez de nouveau de la gelée de couleur, et ainsi de suite, en entremêlant tour à tour la gelée blanche et de couleur, jusqu'à ce que le moule soit plein. Il faut observer que la gelée soit peu prise, chaque fois que vous en mettez de nouvelle. Pour la verser avec satisfaction, vous devez placer une cuillère dans le moule, pour verser dedans la gelée, qui doit alors s'unir avec légèreté à la gelée déja prise. Autrement, en la versant sans ce soin, les deux nuances sont susceptibles de se mêler ensemble, et surtout à la place où vous aurez versé la gelée en liqueur; et lorsque cela arrive, le cuisinier ne peut être satisfait de son travail.

Vos galantines à la parisienne étant prises à la glace selon la règle, vous les démoulez sur un petit couvercle, et les placez ensuite sur un socle ovale, ainsi que le dessin le représente. Vous commencez à en poser deux sur les deux bouts du socle, et les deux autres sur le milieu (*Voyez* le dessin). Ensuite, vous avez préparé huit hatelets garnis de truffes et de crêtes blanches; vous en aurez garni quatre avec deux truffes pour chaque, et trois crêtes doubles: ceux-ci sont pour placer sur le milieu de chaque galantine, et les quatre autres hatelets sont garnis de

deux truffes et de deux crêtes, ainsi que le dessin l'indique ; vous placez les quatre derniers par deux, sur chaque galantine du milieu du socle. Les garnitures de ces deux grosses pièces froides sont d'un effet éclatant. La garniture du bord du socle se compose de mâles croûtons de gelée de deux couleurs, et de gelée légèrement hachée.

Le socle de cette grosse pièce doit être blanc ; son profil et l'ordonnance de sa décoration sortent de la catégorie des socles ordinaires. Ces ornements gothiques qui se trouvent suspendus au bord de la coupe, et à sa frise, lui donnent beaucoup de légèreté et d'élégance. Ces deux décorations, ainsi que la galerie du pied du socle, doivent être en pâte d'office, chocolat foncé en couleur, tandis que le reste des ornements sera exécuté couleur chocolat au lait ; cette décoration produit encore un bel effet en pâte couleur lilas ou violette. Pour les détails des décorations, il est essentiel de voir les dessins.



CHAPITRE XXI.

DARNE D'ESTURGEON HISTORIÉE A L'ÉGYPTIENNE, SUR UN SOCLE BLANC; DÉCORATION ET PROFIL ÉGYPTIENS.

Ayez la moitié d'un moyen esturgeon; après l'avoir habillée, vous la coupez en trois darnes, dont la plus grosse doit se trouver d'un pouce plus élevée que les deux autres; vous les masquez bien parfaitement de bardes de lard, que vous fixez par deux liens de ficelle, puis vous les placez dans une poissonnière, et versez dessus une bonne marinade au vin de Champagne (*Voyez* la darne de saumon pour entrée froide). Lorsque l'ébullition a lieu, vous placez la poissonnière sur un feu modéré, afin que l'esturgeon ne fasse que mijoter pendant une petite heure. Les darnes étant presque froides, vous les égouttez sur un grand plat de terre ovale. Le lendemain matin, vous ôtez les bardes de lard, et parez l'esturgeon bien rond et coupé bien lisse (*Voyez* le dessin); ensuite vous les glacez deux fois avec de la glace, dans

---

SUJETS DE LA PLANCHE XI.

Le n° 1 représente une darne d'esturgeon historiée à l'égyptienne, sur un socle de saindoux blanc, décoration et profil égyptiens.

Le n° 2, une galantine d'anguille au beurre de Montpellier, garnie de hatelets à la belle-vue, sur un socle de saindoux blanc en pâte d'office et saindoux rose.

laquelle vous aurez mis un peu de beurre d'écrevisses, pour lui donner une teinte rosée, ce qui donne plus d'éclat à cette somptueuse grosse pièce. Après avoir placé les darnes sur un socle très-ovale, vous les décorez, ainsi que le dessin le représente, de truffes et de blanc de volaille que vous faites tenir en glaçant chaque petit ornement, avec la même glace dont vous avez glacé l'esturgeon. Maintenant vous préparez cinq hatelets égyptiens; vous devez avoir cinq moules en fer-blanc ovales, de deux pouces et demi de longueur, et de dix-huit lignes dans la largeur. Ces moules doivent s'ouvrir dans le genre d'une tabatière d'un pouce d'épaisseur, ayant aux deux extrémités une petite ouverture, afin de pouvoir y placer les hatelets. Vous placez ces moules sur de la glace pilée, vous les garnissez d'un peu de gelée blanche, et sitôt qu'elle est assez prise pour pouvoir y poser la décoration, que vous composez de truffes et de langue à l'écarlate, ainsi que le dessin l'indique, ajoutez un peu de gelée; puis vous y couchez vos hatelets, lesquels doivent être garnis d'un filet de poularde, que vous aurez paré un peu moins large que les moules, afin qu'ils se trouvent parfaitement entourés par la gelée. Les hatelets ainsi préparés, vous ajoutez de la gelée; et lorsqu'elle commence à prendre, vous fermez le moule en y plaçant son couvercle, sur lequel vous aurez fait faire un petit trou de trois lignes d'ouverture : le hatelet se trouve par ce moyen contenu dans le moule. Mais avant de le remplir de gelée, vous devez avoir le soin de placer un peu de beurre aux deux ouvertures par lesquelles passent la tête et la pointe du hatelet, comme

il est facile de s'en convaincre par le dessin ; ce peu de beurre étant congelé par la glace, se durcit et empêche que la gelée ne s'échappe du moule. Cette opération terminée, vous achevez de remplir les moules de gelée blanche ; il est facile de concevoir que cette gelée doit être plus forte que celle ordinaire, afin que les hatelets conservent plus long-temps leur éclat. Au moment du service, vous les trempez avec promptitude dans un peu d'eau chaude, en tenant le hatelet par la tête, et aussitôt vous en séparez le moule. Pour confectionner ces hatelets d'un nouveau genre, vous devez apporter toute la vivacité possible, afin que la gelée de la décoration se trouve liée à celle que vous ajoutez, pour terminer la garniture des hatelets. Avant de la commencer, vous devez avoir paré les blancs de volaille et les détails de la décoration. Avant de les placer, vous ajoutez sous la gelée une petite truffe plate (*Voyez* le dessin) sans être épluchée. La bordure du socle se compose de mâles croûtons de gelée de deux couleurs ; le profil de ce socle est des plus élégants, et sa décoration égyptienne lui donne un caractère tout particulier. Les beaux emblèmes qui décorent la frise de la coupe, doivent être vert pâle, ainsi que les ornements du socle qui en forment le pied, tandis que le reste de la décoration doit être vert printanier. On doit canneler les moulures au-dessus du socle du pied de la coupe, ainsi que le dessin le représente.

GALANTINE D'ANGUILLE AU BEURRE DE MONTPELLIER, GARNIE DE HATELETS A LA BELLE-VUE.

Après avoir préparé deux anguilles en galantine selon la règle (*Voyez* galantine d'anguille, entrée froide), vous les faites cuire dans une marinade au vin du Rhin et de Madère, puis vous les laissez refroidir dans la cuisson, ensuite vous les égouttez, et le lendemain matin, vous les dégarnissez des bardes de lard, et les parez légèrement en les coupant en huit tronçons de quatre pouces de hauteur, après les avoir masquées avec soin de beurre de Montpellier. A cet effet, vous devez passer un petit hatelet dans chaque tronçon d'anguille, afin de pouvoir les rendre très-lisses, et plus encore pour les décorer avec facilité. Cette décoration se compose de blanc d'œuf, placé comme le dessin le représente; ce qui produit bon effet sur le beurre de Montpellier, qui doit être d'un beau vert pistache. Lorsque vous avez un tronçon de terminé, vous le placez sur le socle en observant l'ordonnance du dessin; et au milieu des huit morceaux de galantine, vous ajoutez de la gelée blanche légèrement hachée; puis, sur chacun d'eux, vous placez un hatelet à la moderne, garni dans le genre du dessin. Ces hatelets sont ronds et cannelés, et se préparent, du reste, de même que les précédents; seulement, vous les garnirez de blancs de volaille et de truffes. Vous devez observer qu'il est nécessaire de commencer la garniture des hatelets par de petites truffes plates et noires qui doivent se trouver dehors du moule, ainsi que le dessin

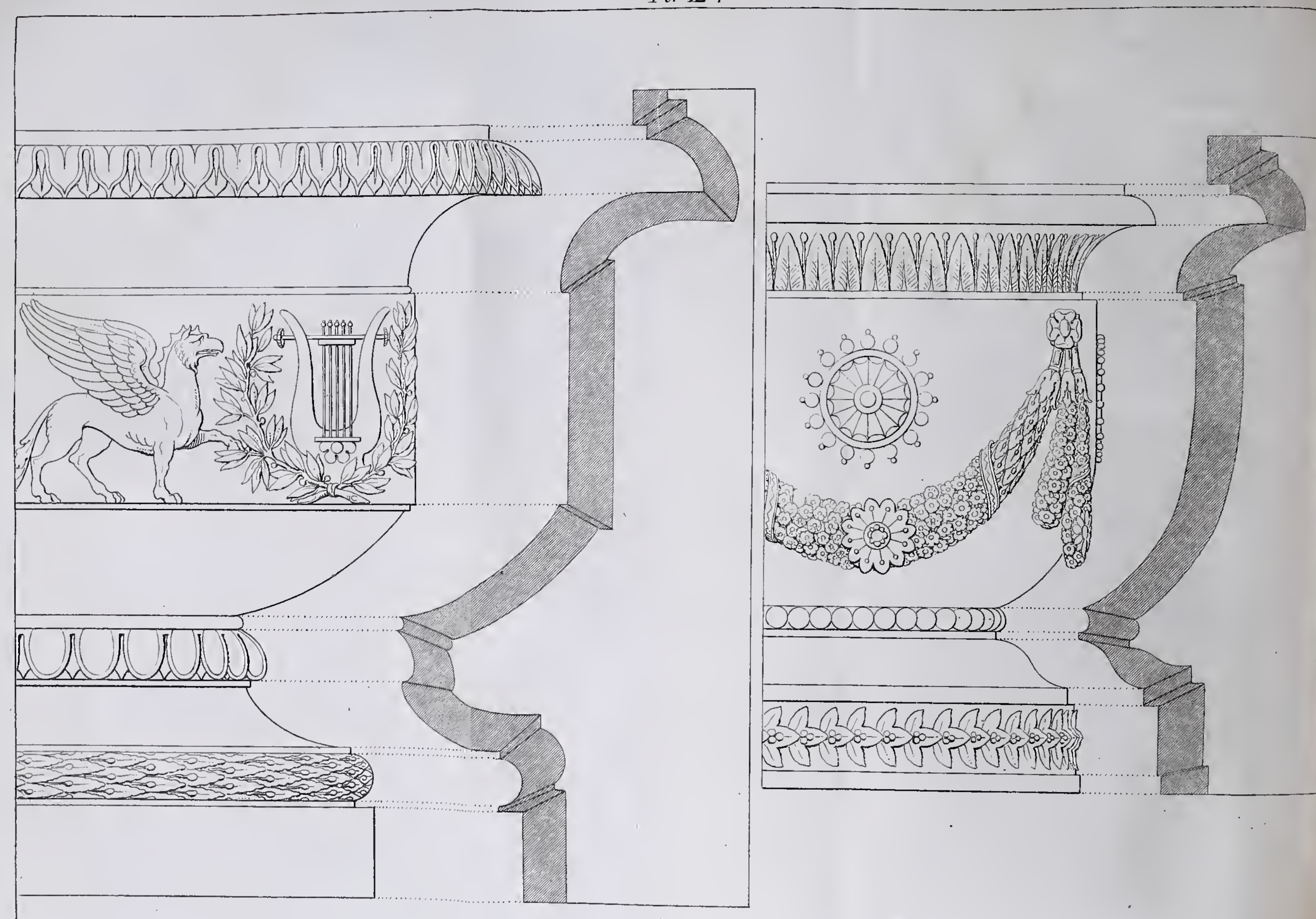
l'indique; et, après avoir démoulé les hatelets, vous ajoutez pareillement une petite truffe dessus la gelée. Le profil de ce socle est aussi élégant que distingué; la décoration doit être de pâte d'office lilas, de deux nuances, et de vert printanier. Le fond de la coupe est cannelé; et entre chaque cannelure, vous devez placer de petites bandes roulées couleur lilas foncé, ainsi que les cannelures du pied de la coupe. La frise qui décore le dessus des cannelures de la coupe, se compose de feuilles vertes; et sur le milieu, vous formez des roses en saindoux rose pâle : le socle est également décoré de feuilles vertes. Quant aux filets que vous devez lever à la planche, donnez-leur la couleur lilas pâle. Cette décoration est des plus jolies.

OBSERVATION.

D'après la description de ces deux grands socles, les praticiens doivent s'apercevoir que leur diamètre ne doit pas dépasser plus de quinze à dix-huit pouces dans leur plus grande dimension, ce qui ajoute à l'élégance des grosses pièces nouvelles qui les garnissent; et par l'addition de mes hatelets, plus distingués les uns que les autres, ces socles ainsi garnis sont véritablement les pièces montées de la cuisine moderne : et c'est encore un nouveau service que je rends à l'art gastronomique. Cependant je dois observer à mes jeunes confrères de ne pas s'écarter des hauteurs et largeurs que je leur ai données dans l'ordonnance de mes dessins. Il s'est donné dernièrement une très-grande et très-belle fête à

l'occasion des noces de Mlle L***; et bien certainement les socles qui ont été faits dans cette circonstance, étaient d'une grandeur et d'une hauteur démesurée; ils étaient fort bien quant à l'exécution, mais ils manquaient d'élégance. Le bon goût désapprouve ces sortes de tours de force, qui, à coup sûr, n'ont rien de merveilleux. Il est donc essentiel, pour produire tout l'effet dont ces nouvelles grosses pièces sont susceptibles, de ne point dépasser les proportions que j'ai données dans ce nouveau traité du froid. C'est ainsi que les jeunes praticiens doivent honorer la cuisine moderne, en prouvant en même temps qu'ils ont quelques notions du dessin.

Relativement aux profils de ces socles, les hommes de l'état qui ont exécuté ceux que j'ai consignés dans la première édition de ce traité, pourront aisément les faire eux-mêmes. Mais, je le répète, les personnes peu au fait de ce travail doivent s'adresser à un menuisier habile, en lui présentant le dessin du socle qu'elles voudront exécuter; et pour leur en faciliter l'exécution, je vais rapporter des fragments de socle, dont les profils sont à côté: elles s'apercevront que ces profils demandent des soins, afin de couper le bois avec pureté; je veux dire, couper les contours des moulures avec quelque précision. J'ai observé que le poirier, le marronnier et le hêtre convenaient parfaitement à ce genre de travail. Je vais donner quelques détails plus substantiels.



CHAPITRE XXII.

SUJETS DE LA PLANCHE XII.

J'AI figuré sur cette planche deux fragments de socle ; j'ai joint à côté leurs profils tels qu'ils doivent être, pour en former des socles mâles et distingués ; ces profils ont la hauteur nécessaire pour s'en servir avec succès. Pour les exécuter soi-même, on doit demander chez le menuisier une petite planche de six pouces de hauteur, sur trois et demi de largeur, et de deux lignes d'épaisseur ; vous prendrez de préférence du marronnier ou du poirier, vous tracez dessus le dessin du n° 1, et peu à peu, avec la lame du petit couteau (la lame doit être un peu forte), vous commencez à découper les masses des moulures ; et quand vous approchez du dessin, vous coupez l'épaisseur du bois en biais, afin d'avoir plus d'aisance pour découper les filets des moulures. Lorsqu'elles sont pures, vous dégraissez de nouveau l'épaisseur du bois, ainsi que je l'ai indiqué par la bordure ombrée, qui a tout l'évasement des contours des profils : ce dépouillement de l'épaisseur du profil sert infiniment pour le glisser sur le saindoux avec facilité et succès.

Depuis 20 ans que je me suis adonné à travailler le

SUJETS DE LA PLANCHE XII.

Les n°s 1 et 2 représentent des fragments et profils de socles décorés en pastillage.

froid, j'ai de beaucoup augmenté l'élégance de mes socles ; il est aisé de s'en convaincre, par les nouveaux dont j'ai embelli cette seconde édition : tandis que les premiers profils que j'ai vus, étaient tout bonnement des bouts de lattes découpés aux deux extrémités de gros filets qui n'avaient aucun rapport avec le reste du profil, et dont l'ensemble ne signifiait pas grand'chose ; mais lorsque je voulus me donner la peine de préparer de ces profils pour les premiers socles que j'ai faits, je me suis pénétré des détails de ceux avec lesquels les maçons poussent les corniches des maisons, et je me suis dit : Voilà les vrais modèles que je dois imiter; et j'ai fait par la suite mes profils plus élégants les uns que les autres.

CHAPITRE XXIII.

OBSERVATIONS SUR LA DÉCORATION DES SOCLES.

Nous avons quatre genres bien distincts de décorations. La première se compose, sans contredit, des ornements de pastillage, qui nous offrent une infinité d'objets de goût et de perfection, étant levés à la planche. (Ces planches sont gravées en creux.) Ce genre est fort joli sans doute; mais pour bien faire, on doit placer ces ornements avec goût, et se défendre de vouloir faire trop riche, afin d'éviter la confusion; car la simplicité distingue le vrai beau, et c'est en cela que le talent se fait remarquer.

Nous avons encore deux genres de décorations : les fleurs naturelles, et la pâte d'office de couleur.

Le quatrième genre se compose de branches de verdure, de pin, d'if, de myrte, de lierre, de fleurs imitées de saindoux et de beurre de couleur.

SUJET DE LA PLANCHE XIII.

J'ai représenté sur cette planche deux fragments de socles moins élevés que les précédents, et les profils d'un autre genre. Le profil du premier me plaît beaucoup, parce que la forme du vase produit une espèce de frise que l'on peut aisément orner d'une riche décoration, ce qui produit beaucoup d'effet lorsque le socle est placé sur un plat d'argent bien brillant. Le second socle a le même avantage pour la décoration, que l'on peut placer ainsi que le dessin n° 2 le représente; puis le haut du socle forme une coupe élégante et facile à décorer. Elle est ornée de marguerites levées à la planche en pâte d'office lilas légère en couleur, tandis que les feuilles qui décorent le pied du socle doivent être lilas plus foncé. La moulure du fond de la coupe doit être cannelée, ainsi que le dessin l'indique. Pour ce qui regarde la décoration du premier socle, la frise se compose de petites branches de verdure printanière. Les palmettes et les feuilles de lierre doivent être exécutées d'un jaune pâle. Un rang de perles orne le pied du vase; elles doivent être formées dans la masse du saindoux.

Je l'ai déja dit, pour décorer d'une manière distinguée, on ne doit composer ces ornements que de deux couleurs au plus; et même le décor sera toujours d'un meilleur ton, lorsqu'on ne le composera

que d'une seule couleur, mais de deux nuances, comme je l'ai indiqué ci-dessus.

On peut composer ces sortes d'ornements de diverses couleurs, comme lilas et rose tendre, ou bleu de ciel et bleu plus foncé, ou rose et lilas, ou vert et aurore, ou jaune et rouge amarante, ou d'une seule de ces couleurs, et cependant de deux nuances.

Pour colorer cette pâte d'office, vous employez les mêmes procédés que j'ai indiqués concernant les grosses pièces de fonds. *Voyez* le Pâtissier royal.

Mais pour colorer cette pâte avec succès, vous ne la détrempez qu'au blanc d'œuf, et mettez autant de farine que de sucre passé au tamis de soie : ce qui doit donner une pâte très-liée et très-blanche, résultat qu'on ne peut obtenir avec la pâte d'office ordinaire.

Ce genre de décor avec la pâte d'office est fort distingué, et demande en quelque sorte plus de goût que pour le pastillage : car il faut entièrement composer les ornements en les plaçant, tandis que pour le pastillage c'est tout le contraire ; les ornements se trouvent formés en sortant des planches gravées.

La première fois que j'eus l'idée de décorer avec de la pâte d'office de couleur, ce fut à l'Élysée-Bourbon ; et le fameux Laguipière me dit qu'il préférait ce genre de décor à tous les autres, excepté celui des fleurs naturelles.

CHAPITRE XXIV.

FRAGMENTS DE SOCLES (Nos 1, 4 ET 5), DÉCORATIONS DE FLEURS NATURELLES.

Ces trois socles sont peu élevés, et conviennent parfaitement pour être servis sur des tables de 16 à 24 entrées. Leurs profils sont simples, et cependant disposés pour recevoir une riche décoration, exécutée de fleurs naturelles, dont la fraîcheur et la variété des couleurs embellissent tout ce qu'elles ornent. Leur parfum les rend plus agréables encore ; mais malheureusement, nous ne pouvons jouir de cette belle décoration que pendant la belle saison, et c'est précisément le temps le moins propice à la bonne chair, et par conséquent le moins agréable pour nous, à cause du peu de grands repas qui se donnent pendant l'été. Ce n'est donc que dans l'hiver que nous pouvons réellement développer tous nos moyens : saison riche et brillante, heureux temps des amphitryons, et plus heureux encore pour les gourmands sans fortune, qui trouvent chez le riche une table splendide et bienfaisante.

Mais cette saison ne nous prive pas moins des

SUJETS DE LA PLANCHE XIV.

Les nos 1, 4 et 5 représentent des fragments de socles décorés de fleurs naturelles.

Les nos 2 et 3, des fragments de socle, décoration de verdure d'hiver.

fleurs printanières, et ne nous donne pour toute ressource que quelques branches de verdure, et la simple immortelle, sur laquelle le temps et les frimas ne peuvent rien; aussi me suis-je empressé de lui rendre souvent hommage, en entrelaçant ses belles couleurs en guirlandes. Pendant l'hiver, nous décorons aussi nos socles en pastillage, en pâte d'office, et en beurre et saindoux de couleur.

Relativement aux fleurs printanières, nous devons choisir, pour les grouper avec grace, les plus petites et celles d'une odeur agréable et de belle couleur; surtout les mêler de verdure en les groupant, ce qui les fait briller et leur donne tout l'éclat dont elles sont susceptibles. Les dessins des nos 1, 4 et 5 peuvent en donner l'idée plus exacte.

FRAGMENTS DE SOCLES DÉCORÉS DE VERDURE D'HIVER, NOS 2 ET 3.

Ces deux socles sont décorés de verdure d'hiver, de beurre de couleur ou de saindoux.

La frise du grand socle n° 3 se compose de petites fleurettes exécutées avec de petits boutons de beurre, teints en bleu azuré, puis de petites branches de myrte. Au milieu sont des espèces de boutons d'or en beurre coloré jaune. La bordure du haut se compose de feuilles de pimprenelle choisies, de même grandeur. Au milieu vous placez une petite rose formée de saindoux. Voyez le décor des socles 2 et 3; le rond de perles est de petits pois de beurre vert.

Le deuxième socle est décoré dans le même genre que le précédent.

Pour travailler ces beurres au saindoux de couleur, vous les mettez se raffermir sur la glace, après les avoir colorés ; pour former ces espèces de petites fleurettes, vous vous servez d'un ébauchoir, rond d'un bout, et plat de l'autre.

Ce genre de décor a son mérite, quand on n'a pas la possibilité de se procurer de la pâte d'office ou du pastillage.

Il est facile de voir que tous ces socles sont susceptibles d'être décorés, soit en pastillage, soit en fleurs naturelles, ou en pâte d'office de couleur.

C'est à l'homme qui doit les exécuter, de profiter de la saison des fleurs, pour les décorer avec fraîcheur et élégance ; car autrement si l'on place la décoration trop long-temps d'avance, elles se fanent, et le décor est sans attrait pour les amphitryons observateurs et amateurs du beau.

Les vingt socles, figurés sur les huit planches précédentes, sont propres à donner de bonnes idées aux hommes qui ont la manie de faire des socles à colonnes ou autres formes bizarres, et pourront leur persuader aisément, que nous entendons par *socle*, une chose matérielle, susceptible de porter sans effort des objets aussi matériels, dont le volume ne peut dépasser la surface du socle : du moins tel est notre raisonnement.

CHAPITRE XXV.

DARNE D'ESTURGEON A LA MODERNE, N° 1.

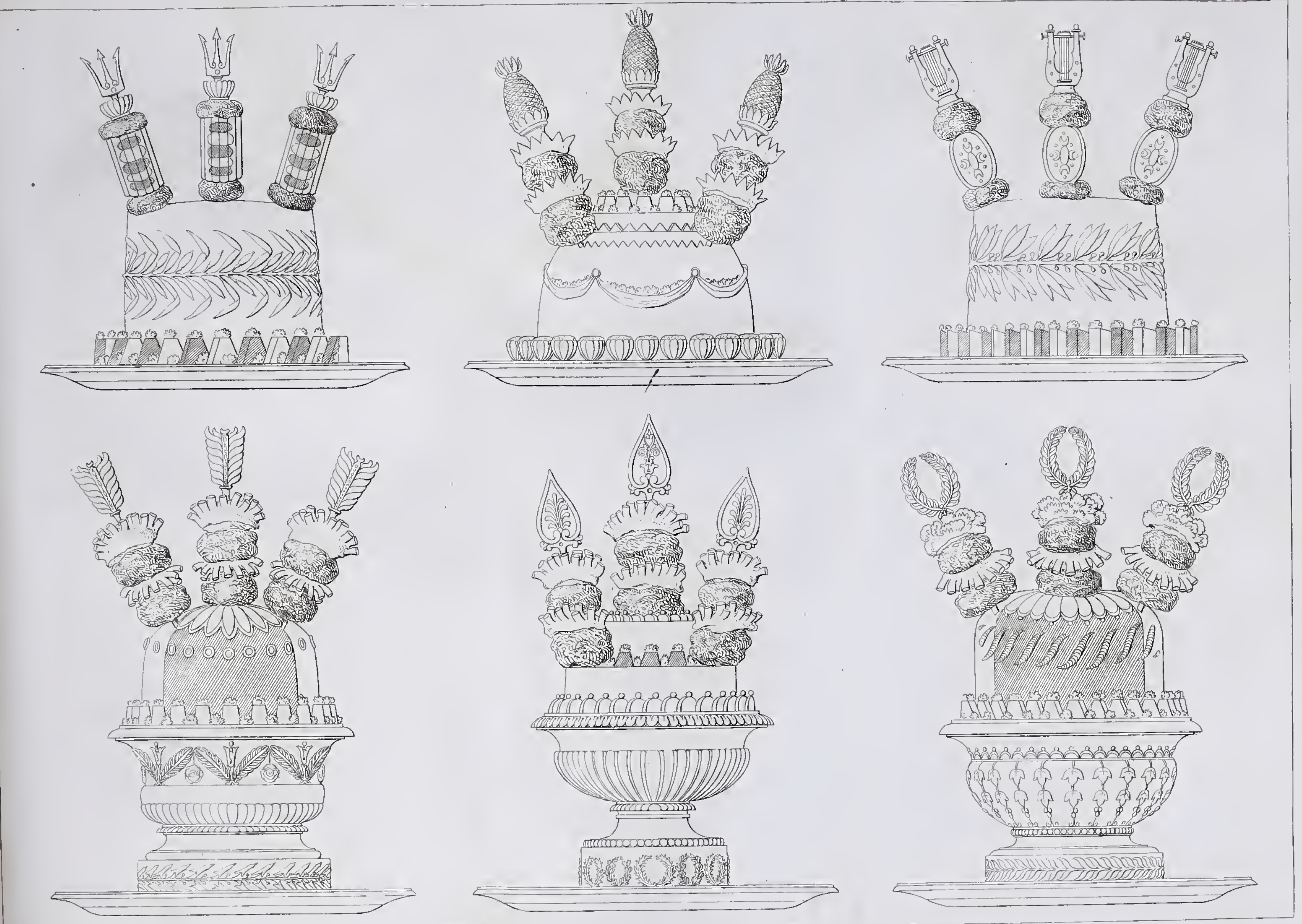
Après avoir préparé une darne d'esturgeon, ainsi que je l'ai démontré à l'article *Darne d'esturgeon pour grosse pièce*, vous la parez bien ronde et la masquez ensuite de beurre de Montpellier, sur lequel vous posez une décoration imitant des roseaux (*Voyez* le dessin); les feuilles doivent être de langue à l'écarlate, et les roseaux de truffes découpées avec un moule décorateur (1). Il est essentiel de poser l'esturgeon sur le plat d'entrée avant de faire la décoration; et, après avoir orné l'entrée d'une riche bordure de croûtons de gelée de deux couleurs,

---

SUJETS DE LA PLANCHE XV.

Le n° 1 représente une darne d'esturgeon à la moderne.
Le n° 2, une noix de veau à la parisienne.
Le n° 3, un pain de volaille à la royale.
Le n° 4, un pain de faisans à la française sur un socle.
Le n° 5, un pain de foies gras à la parisienne, sur un socle d'entrée.
Le n° 6, une darne de saumon à la française, sur un socle d'entrée.

(1) Les petits moules emporte-pièces doivent de préférence se dénommer moules décorateurs, puisqu'ils nous donnent des palmettes, des rosaces, et une infinité de feuilles avec lesquelles nous formons si vite de jolies décorations.



vous démoulez cinq hatelets à la belle-vue, que vous préparez selon la règle (*Voyez* les grosses pièce froides). Ces hatelets doivent être garnis de truffes et de queues d'écrevisses, ce qui produit bon effet. Vous en placez un droit sur le milieu de la darne d'esturgeon, et les quatre autres sur le pourtour, et à distance égale, ainsi que le dessin le représente; il est facile de s'apercevoir que les deux que l'on voit à droite et à gauche de celui du milieu se répètent également de l'autre côté de l'entrée.

NOIX DE VEAU A LA PARISIENNE, N° 2.

Après avoir piqué de jambon et de truffes, la plus belle noix de veau qu'il vous sera possible d'avoir, vous la couvrez de deux tétines dont l'une doit être coupée dans son épaisseur, afin qu'elle masque entièrement la noix de veau; et par-dessus celle-ci, vous placez l'autre tétine que vous aurez également aplatie avec la batte. Vous fixez ces tétines avec l'aiguille à brider et de la ficelle, qui doit traverser deux fois l'épaisseur de la noix de veau, que vous masquez ensuite de bardes de lard, puis vous la rendez bien ronde en la serrant sur son épaisseur par deux ou trois tours de ficelle. Pour le reste de l'opération, vous suivez les procédés indiqués pour la noix de veau historiée à la gelée.

Lorsqu'elle est cuite et presque refroidie dans sa cuisson, vous la renversez dans un bol creux, afin qu'elle en prenne la forme.

Le lendemain matin, vous la parez avec soin en découpant les tétines à carre vive et à trois gradins

Voyez le dessin), vous glacez la noix seulement en conservant la tétine blanche, ce qui en fait la beauté. Vous placez de petits croûtons de gelée de deux couleurs; et au pourtour de la noix de veau, vous fixez six guirlandes formées avec du beurre d'écrevisses; vous ajoutez dessus de la gelée blanche légèrement hachée (*Voyez* le dessin), ce qui produit bon effet. Vous devez placer cette entrée sur un lit de beurre de Montpellier, autour duquel vous placez pour bordure de petits oignons farcis au beurre de Montpellier, et masquez ensuite de gelée blanche hachée.

Cette opération terminée, vous placez selon la règle cinq hatelets sur la noix de veau, ainsi que l'indique le dessin. Pour ces hatelets, vous devez avoir préparé dix crêtes avec de la langue à l'écarlate que vous glacez légèrement. Cette entrée de boucherie est des plus distinguées.

PAIN DE VOLAILLE A LA ROYALE, Nº 3.

Faites cuire à la broche deux poulardes; lorsqu'elles sont froides, vous en levez toutes les chairs et les faites piler bien parfaitement; après cela, vous y mêlez peu à peu six cuillerées de béchamel, et la remuez sur un feu modéré. Dès qu'elle est bien chaude, vous passez la purée de volaille par l'étamine blanche; étant refroidie, vous y mêlez quatre cuillerées de gelée blanche en liqueur (je veux dire qu'elle soit à peine tiède), quatre idem de bonne huile, et une de bon vinaigre à l'estragon, du sel et du poivre blanc en suffisante quantité.

L'assaisonnement de cette entrée doit être de haut goût, sans cependant que rien y domine. Puis vous le versez dans un grand moule d'entrée uni, placez-le dans la glace. Trois ou quatre heures après, vous démoulez selon la règle le pain de volaille, que vous placez sur son plat d'entrée. Ensuite vous le décorez, ainsi que le dessin le représente, avec des feuilles découpées dans des lames de truffes, que vous fixez en les appuyant un peu sur le pourtour du pain de volaille. Vous entourez cette entrée de mâles croûtons de gelée de deux couleurs.

Au moment du service, vous placez sur votre entrée cinq hatelets que vous aurez préparés dans le genre de ceux qui décorent les darnes d'esturgeon pour grosse pièce. Cette entrée est des plus éclatantes.

PAIN DE FAISANS A LA FRANÇAISE, N° 4.

Après avoir fait cuire à la broche deux beaux faisans, vous en levez toutes les chairs et les faites piler, puis vous y mêlez trois cuillerées de sauce allemande, et autant de gelée blanche en liqueur. La purée de gibier étant passée à l'étamine blanche, vous la versez dans un moule uni de cinq pouces de diamètre sur quatre de hauteur. Le fond de ce moule doit être un peu bombé ainsi que le dessin l'indique. Ce pain de faisan étant frappé à la glace, vous le démoulez pour le placer avec soin dans un autre moule de même forme que le premier, mais ayant sept pouces de diamètre sur quatre et demi de hauteur. Dans celui-ci, vous avez fait prendre de la

gelée blanche, vous décorez ensuite d'une rosace de blanc de volaille (*Voyez* le dessin). Le pain étant placé dans ce moule, vous le remplissez de gelée blanche en liqueur, et, deux ou trois heures après, vous démoulez l'entrée en la plaçant sur un socle d'entrée. Ce socle est de saindoux blanc, historié de pâte d'office de couleur rose pâle et plus foncé, c'est-à-dire de deux nuances. Puis vous placez sur votre entrée, cinq hatelets composés de truffes et de crêtes bien blanches. La bordure du socle est garnie de croûtons de gelée de couleur ornés de gelée blanche légèrement hachée.

PAIN DE FOIES GRAS A LA PARISIENNE, N° 5.

Faites dégorger et blanchir deux foies gras de Strasbourg, et après les avoir rafraîchis, vous les coupez en escalopes et les passez aux fines herbes (*Voyez* farce fine) sur un feu modéré. A cet effet, vous ajoutez dans la casserole où sont les foies, deux onces de beurre fin, quatre idem de lard râpé, du persil et des champignons hachés, une feuille de laurier, un peu de thym, du sel, un peu de poivre et de muscade râpée. Lorsque les foies sont cuits, vous les laissez refroidir (en ayant soin d'ôter le laurier et le thym), et les faites piler bien parfaitement; ensuite vous les retirez du mortier pour y piler quatre onces de panade préparée selon la règle; étant bien broyée, vous y mêlez six jaunes d'œufs, puis les foies. Le tout bien pilé, vous faites passer la farce par le tamis à quenelle et la relevez dans une terrine. Ajoutez et mêlez-y une livre de truffes coupées

en petits dés. Vous devez faire un petit essai, afin de vous assurer de la consistance et de l'assaisonnement de votre farce; après quoi, vous la versez dans un moule à deux gradins, ainsi que le dessin le représente.

Ce moule doit avoir sept pouces de diamètre pour le grand gradin, et quatre pour le petit; chaque gradin doit avoir deux pouces de hauteur, ce qui donne quatre pouces de profondeur à la totalité du moule.

Avant d'y verser la farce, vous l'aurez beurré grassement; puis vous devez le frapper plusieurs fois sur une serviette, afin que la farce prenne parfaitement la forme du moule. Ensuite vous le placez dans une grande casserole et le faites prendre au bain-marie, c'est-à-dire que vous versez de l'eau bouillante dans la casserole, à un demi-pouce près du bord du moule, qui contient le pain de foie gras. Lorsque l'ébullition a lieu, vous placez la casserole sur des cendres rouges pendant deux petites heures, en observant que l'eau se maintienne au même degré de chaleur sans aucune ébullition. Après ce laps de temps, vous touchez le pain de foie gras à sa surface: si elle paraissait trop mollette, vous pouvez le laisser encore un peu de temps, afin qu'il soit un peu ferme au toucher; alors vous le laissez presque refroidir dans son moule, et n'étant plus qu'à peine tiède, vous le renversez sur un couvercle légèrement beurré. Le lendemain matin, vous le glacez deux fois avec une glace bien blonde, et le placez sur un socle d'entrée (*Voyez* le dessin nº 5). Vous décorez chaque gradin, de croûtons de gelée de deux couleurs, puis vous placez quatre hatelets sur le grand gradin et un sur

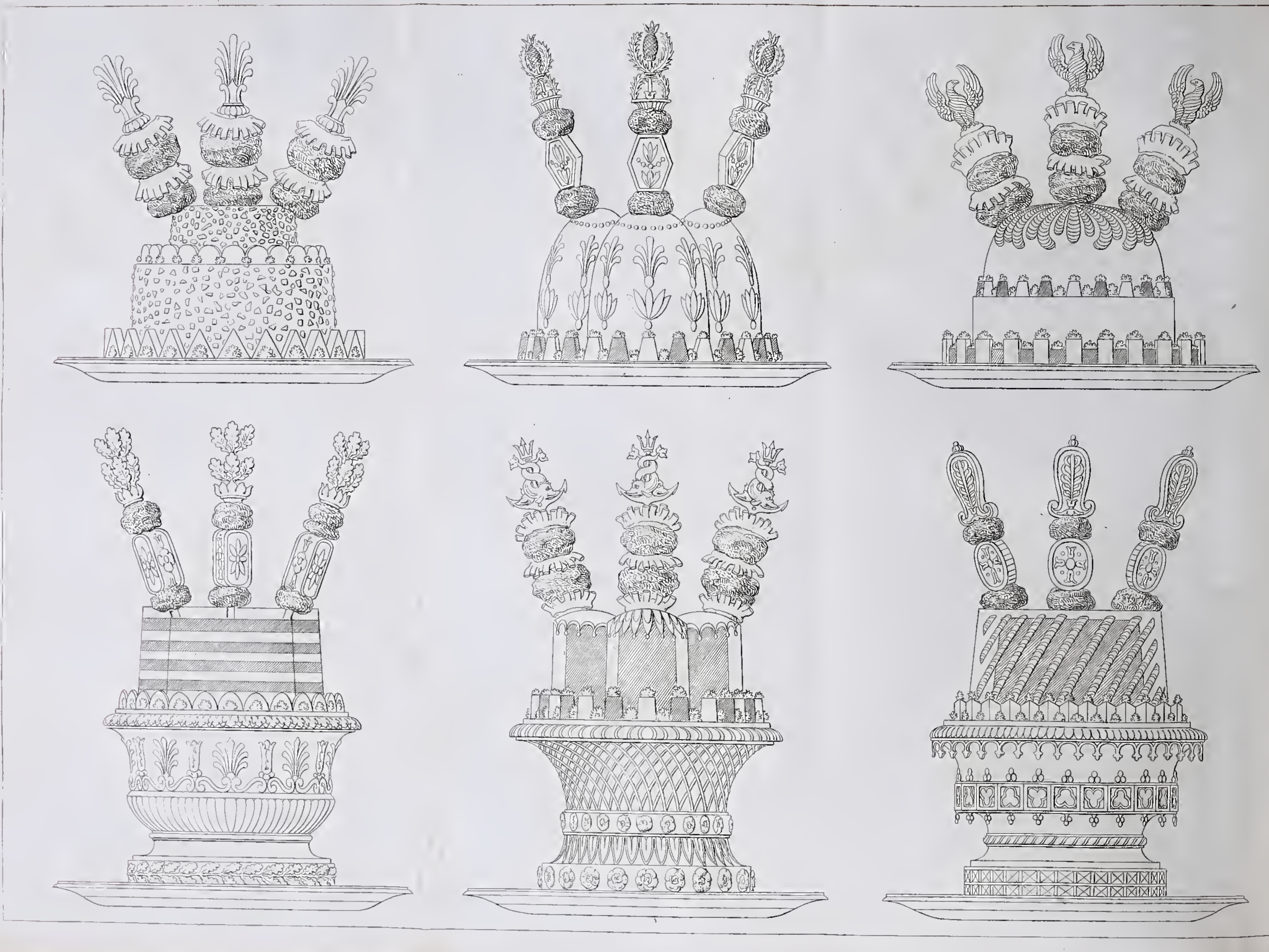
le petit, ainsi que le dessin le représente. Ces hatelets se composent de truffes et de belles crêtes doubles.

Le socle doit être de saindoux blanc, cannelé et décoré de pastillage lilas et vert pâle.

DARNE DE SAUMON A LA FRANÇAISE, Nº 6.

Vous préparez une darne de saumon, en suivant les procédés décrits précédemment. (*Voyez* saumon pour entrée froide.) Le lendemain du jour où sa cuisson a eu lieu, vous la parez bien à vif, afin de la rendre bien rose. Puis vous la placez avec soin dans un moule d'entrée uni, dont le fond doit être un peu bombé (*Voyez* le dessin), dans lequel vous avez fait prendre six lignes de gelée blanche; et posez une rosace de filets de soles à blanc, vous aurez également masqué cette décoration d'un peu de gelée blanche. Puis vous garnissez le moule à moitié de gelée en liqueur; et dès qu'elle commence à prendre, vous y placez seize petits filets de soles Conti aux truffes et parés dans le genre du dessin; mais vous les placez droits à trois lignes près des parois du moule, ainsi que le dessin l'indique. Ensuite vous achevez de garnir le moule de gelée en liqueur, je veux dire à peine tiède. Lorsque la gelée est parfaitement prise, vous renversez la darne de saumon sur un socle d'entrée, ainsi que le dessin le représente; puis vous la décorez de cinq hatelets de truffes et de crêtes, ou de crêtes et d'écrevisses.

Le socle doit être de saindoux blanc, et décoré de pâte d'office violette et de deux nuances.



CHAPITRE XXVI.

GATEAU DE LIÈVRE AUX TRUFFES A LA MODERNE, N° 1.

Après avoir levé les chairs de deux lièvres, vous les faites piler parfaitement; ensuite vous pilez séparément quatre onces de panade (préparée de la manière accoutumée), et huit onces de lard râpé : ajoutez la chair de lièvre avec l'assaisonnement nécessaire et six jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, vous faites passer la farce par le tamis à quenelle; ensuite vous y ajoutez huit grosses truffes coupées en dés. (Vous pouvez y mêler quatre onces de tétine cuite et coupée en dés, de la langue à l'écarlate et des pistaches); puis vous versez votre farce dans un moule à gradins, dans le même genre que celui du dessin. Ce moule doit être foncé de bardes de lard

---

SUJETS DE LA PLANCHE XVI.

Le n° 1 représente un gâteau de lièvre aux truffes à la moderne.

Le n° 2, une galantine de perdreaux à l'aspic magnonnaise, garnie de hatelets.

Le n° 3, une noix de jambon sur une noix de veau à la moderne.

Le n° 4, un aspic de filets de soles à la belle-vue, sur un socle d'entrée.

Le n° 5, une galantine d'anguilles en aspic à la moderne, sur un socle d'entrée.

Le n° 6, un chaud-froid de poulet à la ravigote à la française, sur un socle d'entrée.

très-minces. Vous le frappez également sur une serviette, afin que la farce puisse prendre la forme parfaite du moule.

Vous pouvez faire cuire ce gâteau de lièvre au four doux, ou au bain-marie, ou bien sous le four de campagne ; une heure de cuisson suffit. Le gâteau de lièvre étant parfaitement froid, vous le parez avec soin ; et après l'avoir glacé, vous le placez sur un plat d'entrée. Vous l'entourez de gelée hachée, sur laquelle vous posez une bordure de mâles croûtons de gelée de deux couleurs ; vous garnissez également l'entrée de croûtons de gelée blanche et de gelée de couleur légèrement hachée. Ensuite vous fixez sur le gâteau cinq hatelets composés de truffes et de crêtes renversées, *Voyez* le dessin.

GALANTINE DE PERDREAUX A L'ASPIC MAGNONNAISE A LA MODERNE, N° 2.

Préparez selon la règle (*Voyez* les entrées froides simples) six perdreaux rouges en galantine ; lorsqu'ils sont froids, vous les glacez et les placez ensuite dans trois moules ronds-unis du diamètre de quatre pouces et demi, sur quatre pouces de largeur, et de cinq pouces de hauteur, ayant la forme d'un œuf alongé (*Voyez* le dessin). Ces trois moules doivent être placés droits dans la glace pilée ; versez dedans chacun d'eux trois cuillerées à ragoût d'aspic magnonnaise (*Voyez* l'aspic à la magnonnaise), préparé de la manière accoutumée. Lorsqu'elle est prise, vous posez dessus trois galantines de perdreaux, et les masquez d'aspic magnonnaise. Ensuite vous

ajoutez les trois autres galantines, et finissez de garnir les moules d'aspic magnonnaise. Deux ou trois heures après, vous démoulez les galantines en les plaçant à mesure sur le plat d'entrée, dont vous aurez masqué le fond de gelée prise à la glace. Ensuite vous historiez (*Voyez* le dessin) vos galantines de palmettes de truffes, découpées avec les petits moules décorateurs. Pour les fixer, vous les glacez légèrement et les posez de ce côté sur la galantine. Garnissez cette entrée d'une bordure de mâles croûtons de gelée de deux couleurs, ainsi que le dessin le représente; et au moment du service vous placez un hatelet à la moderne sur chaque galantine, ce qui donne de l'élégance à cette belle entrée.

NOIX DE JAMBON SUR UNE NOIX DE VEAU A LA MODERNE, N° 3.

Observation. Dans nos bals du jour, les amphitryons demandent assez ordinairement des Saint-Witch (ce qui convient assez dans les soirées dansantes), que nous préparons avec des blancs de volaille, de bœuf rôti, de langue à l'écarlate et de jambon. J'ai donc extrait la noix d'un jambon qui devait me servir à la confection de ces Saint-Witch, et j'en ai composé cette nouvelle entrée, qui appartient à la cuisine moderne; d'autant plus qu'en la plaçant sur une noix de veau je lui ai donné de l'élégance. Je vais en décrire les détails.

Vous préparez une noix de veau selon la règle, en la tenant le plus large possible; et en la retirant de sa cuisson vous avez soin de la mettre en pres-

sion. Étant froide, vous la parez ronde et plate à sa surface, et la glacez deux fois ; ensuite vous placez dessus une noix de jambon glacée; parez-la un pouce moins large que celle de veau, afin que celle-ci forme une espèce de socle, ainsi que le représente le dessin. Vous placez sur la noix de jambon une rosace de filets mignons de poulets Conti à la langue à l'écarlate (*Voyez* le dessin); ensuite vous placez sur la noix de veau qui excède, une garniture de croûtons de gelée de deux couleurs; puis vous garnissez l'entrée d'une bordure de gelée blanche et de gelée ombrée; et pour donner plus de caractère à cette entrée, vous placez dessus cinq hatelets composés de crêtes et de truffes cuites au vin de Champagne.

ASPIC DE FILETS DE SOLES A LA BELLE-VUE, SUR UN SOCLE, N° 4.

Après avoir habillé trois grosses soles, vous en levez les peaux; séparez les filets en deux, sans les détacher de l'arête (1), puis vous divisez chaque filet en quatre parties égales dans leur longueur;

---

(1) Sans cesse occupé des moyens à employer pour accélérer nos opérations, j'ai pensé que les filets de soles ainsi préparés devaient nécessairement avoir tous les résultats désirables, tandis que toujours j'avais vu nos grands maîtres lever les filets séparément et les sauter ensuite, puis les mettre en pression, afin de les obtenir droits. Par mon nouveau procédé, mes filets sont plus blancs, plus onctueux, plus droits. C'est en secouant la routine que l'on fait des progrès dans les arts et métiers.

ensuite vous mettez les soles dans de l'eau de sel, avec un oignon émincé, du persil en branche, quelques aromates, et un demi-verre de vinaigre à l'estragon. Lorsque l'ébullition a lieu, vous écumez et laissez mijoter les soles dix minutes. Les filets doivent alors se détacher aisément de l'arête; alors vous égouttez les soles et en séparez les parties des filets, pour les placer à mesure sur une plaque légèrement beurrée. Lorsqu'ils sont froids, vous parez légèrement les filets et coupez les angles; ensuite vous les sautez dans une terrine avec sel, poivre, huile et vinaigre à l'estragon.

Maintenant vous préparez, selon la règle, l'aspic magnonnaise. Lorsqu'elle est bien blanche, vous la séparez en deux parties égales: dans une vous mettez une ravigote blanchie selon les procédés indiqués ci-dessus; pilez-la et passez-la au tamis de soie; ayez soin qu'elle soit d'un vert printanier. Vous placez dans de la glace gelée un moule d'entrée à six pans. Versez dedans six lignes d'épaisseur d'aspic blanc. Lorsqu'elle commence à prendre, vous en ajoutez autant de vert; celle-ci étant prise, vous placez dessus douze filets que vous avez égouttés sur une serviette. Ensuite vous ajoutez de l'aspic blanc, puis de l'aspic ravigote, et toujours en observant de ne donner à chaque nuance que six lignes d'épaisseur (*Voyez* l'effet du dessin). Lorsque les filets sont masqués, vous en placez douze nouveaux en ajoutant de l'aspic blanc et ravigote; vous achevez de garnir le moule en suivant la même manière d'opérer.

Cet aspic est une des belles entrées froides que

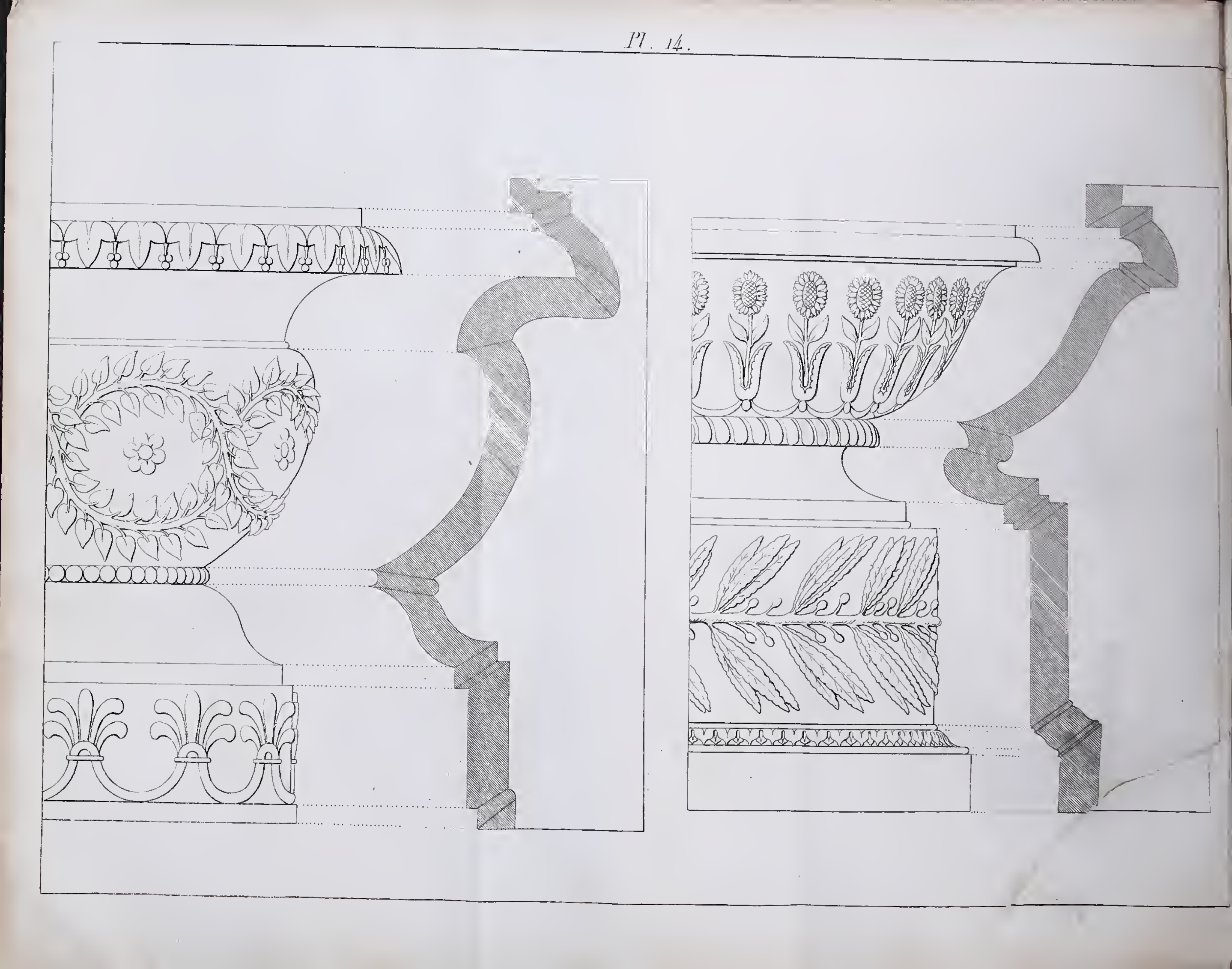
j'aie imaginées : mais pour sa parfaite réussite, on doit la garnir avec toute la vivacité possible, autrement on pourrait s'exposer à ce que les nuances se séparassent en démoulant l'entrée; et pour la garnir avec satisfaction, on doit être deux personnes, afin que les aspics soient toujours remués, avec l'attention de ne pas les tenir trop fermes, afin que chaque lit que vous versez dans le moule puisse s'étendre lisse et d'égale épaisseur.

Lorsque l'aspic est pris bien ferme, vous le renversez sur un socle de saindoux blanc, historié de palmettes roses levées à la planche, ainsi que le reste des ornements. Le pied de l'aspic est ceint de croûtons de gelée blanche. Les cinq hatelets que vous placez dessus, se composent de filets de soles et de queues d'écrevisses, masqués ensuite de beurre d'écrevisse et décorés de truffes. Vous avez soin, avant de les marquer sur les hatelets, de passer une truffe, puis vous en ajoutez une autre par-dessous le hatelet, ainsi que le dessin le représente.

Cette entrée est des plus élégantes et des plus attrayantes à la vue.

GALANTINE D'ANGUILLES EN ASPIC A LA MODERNE, SUR UN SOCLE EN SAINDOUX, N° 5.

Vous préparez selon la règle une belle anguille en galantine, puis vous la coupez en cinq tronçons d'égale longueur; vous les glacez deux fois avec de la glace blonde, dans laquelle vous ajoutez un peu de beurre d'écrevisses. Ensuite vous placez cinq moules ronds-unis de trois pouces de diamètre



sur quatre de hauteur, le fond à peine bombé (*Voyez* le dessin). Vous versez dans chaque moule un peu de gelée blanche. Dès qu'elle est prise, vous y placez droits les tronçons d'anguille, puis vous remplissez les moules de gelée en liqueur, je veux dire à peine tiède. Deux heures après, vous les renversez sur un socle en saindoux blanc, formant la corbeille. Elle est ornée de bandes roulées, en pâte d'office couleur lilas, ainsi que le reste des ornements. Les roses qui décorent le pied et le milieu de la corbeille, sont de saindoux rose pâle. L'entrée est entourée de mâles croûtons de gelée de deux couleurs; les cinq hatelets, qui décorent les aspics, se composent de truffes et de crêtes. On peut cependant ajouter une moyenne écrevisse à chaque hatelet, en supprimant une truffe.

ASPIC GARNI D'UNE BLANQUETTE DE POULARDE A LA MODERNE, PLACÉE SUR UN SOCLE EN SAINDOUX, N° 6.

Vous préparez une blanquette de poularde, selon les procédés ordinaires. Vous la saucez d'un suprême, dans lequel vous avez ajouté de la gelée blanche en suffisante quantité, afin de faire prendre la sauce, pour pouvoir renverser la blanquette de même qu'un aspic. Vous placez à la glace un moule uni de cinq pouces de diamètre sur trois de hauteur.

Vous placez la blanquette sur la glace; et dès qu'elle commence à prendre, vous la placez dans le moule, en formant plusieurs lits des filets de poularde, en ajoutant à mesure de la sauce. Le moule étant garni, vous placez à la glace un second moule uni, de sept pouces de diamètre, sur quatre de hauteur;

vous y versez un pouce d'épaisseur de gelée blanche. Lorsqu'elle est prise, vous démoulez la blanquette sur un petit plafond; observez qu'elle doit être parfaitement prise; ensuite vous la retournez sens dessus dessous. Alors vous enfoncez deux fourchettes dedans (de même que l'on fait pour enlever les socles de dessus les plafonds), afin de l'enlever pour la poser de suite sur la gelée prise dans le grand moule. Placez la blanquette de manière qu'elle se trouve parfaitement au milieu de l'aspic, dans lequel vous versez de la gelée blanche en liqueur. Lorsqu'elle commence à prendre, vous enfoncez droits dans l'épaisseur de cette gelée, dix-huit filets mignons Conti aux truffes. Pour cette opération (*Voyez* le dessin).

L'aspic étant parfaitement pris, vous le renversez sur un socle en saindoux blanc, décoré d'ornements gothiques, levés à la planche, et en pastillage violet. Les détails de cette décoration doivent être de deux nuances. Le pied de l'aspic est ceint d'une bordure de mâles croûtons, de gelée de deux couleurs. Les cinq hatelets se composent de blancs de volaille historiés, dans des hatelets formés de gelée à la moderne. Vous devez observer que ces hatelets se trouvent avoir une truffe à chaque bout, ainsi que le dessin le représente.

Ces douze entrées froides que nous venons de décrire portent le cachet de l'élégance de la cuisine moderne; et cette élégance, satisfaisante pour nous, prouve incontestablement combien un peu de dessin est nécessaire pour le perfectionnement des arts et métiers. Assurément je n'aurais point embelli et

Pl. 17.e

créé tant de choses nouvelles, si je n'avais pas quelques notions de dessin, et par-dessus toutes choses m'occupant sans relâche des progrès de mon état.

Maintenant je vais donner quelques dessins et détails sur les ornements relatifs aux bordures de gelée, de beurre de couleur, de racines, d'œufs, et ce sera, je pense, terminer cette brillante partie, avec tout l'éclat dont elle est susceptible; j'y ajouterai quelques détails sur les bordures en pain et en pâte à nouille.

CHAPITRE XXVII.

SUJETS DE LA PLANCHE XVII.

BORDURES DES ENTRÉES FROIDES.

Les n°s 1, 2, 3, 4, 5 et 6 sont des croûtons de gelée de la grosseur et de la forme que nous leur donnons ordinairement. Ils sont placés tels que j'ai l'habitude de les poser sur les plats, et cette manière est la plus élégante, puisque la gelée étant coupée et placée de cette façon, produit plus d'effet qu'elle ne fait ordinairement: voilà encore des résultats avantageux pour le froid.

Mais pour obtenir ces sortes de bordures parfaites, on doit avoir l'attention, de couper ces croûtons correctement et le plus net possible, et de les placer de suite en les touchant à peine : cela n'est guère facile qu'aux praticiens, qui, seuls, les obtiennent avec toute la fraîcheur brillante, dont ils sont susceptibles.

On fait encore des bordures de gelée hachée, sur lesquelles vous placez des filets de gelée, d'anchois ou de truffes. On est quelquefois forcé d'employer de ces sortes de bordures, lorsque la gelée manque.

Le n° 7 est une bordure d'œufs, pour les salades de volailles ou de poissons, dont les œufs sont coupés en quatre. Le jaune est placé en dehors. Le haut est orné de filets d'anchois et de câpres. Vous placez entr'eux un petit groupe de petites civettes, que vous faites tenir en les enveloppant par le bas avec un peu de beurre fin, comme le dessin l'indique.

Pour la bordure du n° 8, les œufs sont coupés de la même manière, les jaunes placés en dedans: vous les ornez de filets d'anchois et de câpres, comme le dessin le représente.

Le n° 9 est une bordure de petits oignons à la Chivri, pour les entrées de poissons, et salades de volaille. Vous devez les farcir de beurre de Montpellier. A cet effet, vous choisissez quarante petits oignons, bien égaux en grosseur : vous coupez la tête et la queue, et les faites blanchir dans de l'eau bouillante, pendant quelques minutes; et après les avoir rafraîchis, vous les égouttez, et les épluchez d'égale grosseur : après quoi vous les faites cuire dans du consommé, en ayant soin de les égoutter un peu fermes, afin de les obtenir bien entiers. Quand ils sont égouttés, vous les marinez en les roulant avec un peu d'huile, vinaigre, sel et mignonnette. Vous coupez en travers douze petits oignons (même grosseur que les précédents), de manière à obtenir trois petites couronnes de chaque oignon. Ensuite vous jetez ces petites couronnes,

avec un peu de sel dans de l'eau bouillante, et, quelques minutes après, vous les rafraîchissez et les égouttez en les rangeant sur un grand couvercle de casserole. Vous garnissez l'intérieur de chaque petite couronne, avec un peu de ravigote blanchie et pilée. Après avoir égoutté et placé vos oignons en bordure autour de l'entrée, vous pouvez les garnir de beurre de Montpellier, ensuite vous posez sur chacun d'eux une petite couronne, comme le dessin l'indique. Entre chaque oignon, vous placez de petites feuilles de laitues, d'escarole, ou autres parties de cœurs de salade. On peut également mettre la petite couronne en filets d'anchois, et les garnir de gelée hachée, ou d'une petite lame de gelée mince coupée ronde.

On peut encore garnir ces petites couronnes, de câpres fines, ou de cornichons hachés fins.

La bordure du n° 10 se compose de jaunes d'œufs entiers, sur lesquels vous placez des rosaces formées de beurre de Montpellier. Entre chacun d'eux, vous posez droits de petits quartiers de cœurs de laitue, comme le dessin l'indique. On peut encore mettre sur ces jaunes des lames de gelée, coupées avec un petit coupe-pâte rond, de six à huit lignes de diamètre, ou bien de petites couronnes de filets d'anchois.

La bordure du n° 11 se compose de quartiers d'œufs, ornés de petits groupes de feuilles de jeune estragon.

La bordure du n° 12 est la même, mais placée dans le sens contraire. Elle est ornée de filets d'anchois, de câpres et de petits cœurs de céleri.

Quelques cuisiniers ajoutent à ces sortes de bordures d'œufs, des capucines; mais ces capucines ne conviennent qu'aux officiers pour orner leur salade, et loin d'orner nos entrées, elles les appauvrissent en les rendant bigarrées par cette couleur, qui ne s'allie en aucune manière avec le froid.

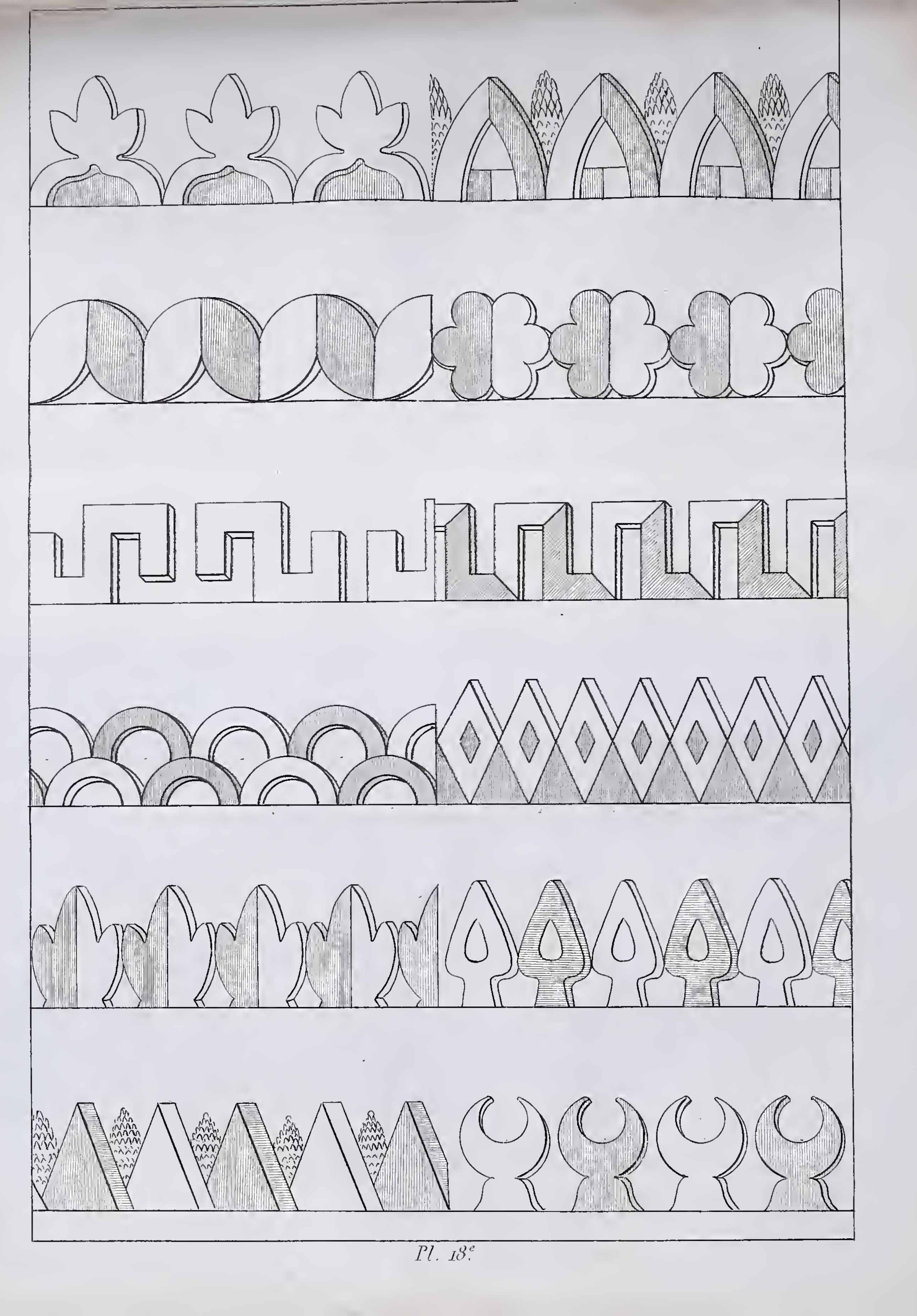
CHAPITRE XXVIII.

SUJETS DE LA PLANCHE XVIII.

DES BORDURES DE BEURRE ET DE RACINES.

Toutes ces bordures sont dessinées pour être exécutées en beurre de couleur ou en racines, afin d'orner encore les entrées froides. Pour confectionner ces bordures en beurre, vous procédez ainsi : Vous prenez du beurre de Montpellier à la ravigote et aux écrevisses; vous étalez ce beurre sur deux couvercles de casserole, en lui donnant trois bonnes lignes d'épaisseur bien égale. Vous le placez sur de la glace pilée. Quand il est congelé, vous le détachez des couvercles avec la lame du grand couteau, et les placez sur une serviette. Vous détaillez ce beurre avec de petits coupe-pâte de fer-blanc, découpés dans le même genre que les dessins; et à mesure vous les placez en bordures, comme les dessins le démontrent; mais pour couper ces petits croûtons avec succès, vous devez avoir le soin de tremper souvent le coupe-pâte dans un peu d'eau froide.

Lorsqu'on n'a pas de beurre de Montpellier, on



Pl. 18e.

le remplace de cette manière : Pour une bordure, vous maniez quatre onces de beurre sur un couvercle; avec la lame du couteau vous y mêlez assez de rouge végétal ou de carmin, pour le colorer d'un beau rose, ou bien vous le colorez en vert pistache, en y joignant de l'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie; ou en jaune avec une petite infusion de safran, en violet en mêlant du rouge avec du bleu de Prusse broyé, ou en couleur aurore en mêlant ensemble du rouge et du jaune.

On fait également ces bordures de deux couleurs, dans le même genre que je les ai dessinées, mais de deux couleurs seulement, vous pouvez ajouter des pointes d'asperges, ainsi que je l'ai indiqué par les dessins, n°s 2 et 11. Elles s'allient parfaitement avec les bordures de beurre et de racines.

Nous allons donner quelques notions sur les bordures de racines. A cet effet, vous prenez pour une bordure, six belles carottes et autant de navets, que vous coupez par parties d'un bon pouce de longueur : vous faites blanchir les carottes et les navets séparément; et après les avoir rafraîchis, vous les faites cuire dans deux petites casseroles, selon les procédés usités pour la préparation des chartreuses; mais il est à propos de les retirer un peu fermes de cuisson. Quand ils sont égouttés sur une serviette, vous les parez légèrement sur l'épaisseur; puis vous les coupez, selon la bordure que vous voulez faire, avec des coupe-racine découpés comme les dessins le représentent; et après les avoir ainsi préparés, vous les glacez avec une glace de racines (ou vous les posez sans cette cérémonie) à mesure que vous placez la bordure. Elles sont plus claires sans être glacées.

Ces sortes de bordures sont fort distinguées (j'en reçus les premières idées du fameux Laguipière) pendant la primeur des racines et légumes. On les enrichit de pointes d'asperges, de gros pois, de haricots verts, de champignons et de fonds d'artichauts.

Ces jolies bordures sont agréables pour des petites entrées chaudes, garnies de macédoine ou autres légumes et racines printanières. Elles font bon effet à l'entour des chartreuses et des entremets de légumes froids, comme, par exemple, les salades à la parisienne et à l'allemande.

Mais elles sont plus brillantes encore pour les entrées froides (dans les grands bals), tels que chaudfroid de poulet ou de gibier, magnonnaise de volaille et même de poisson.

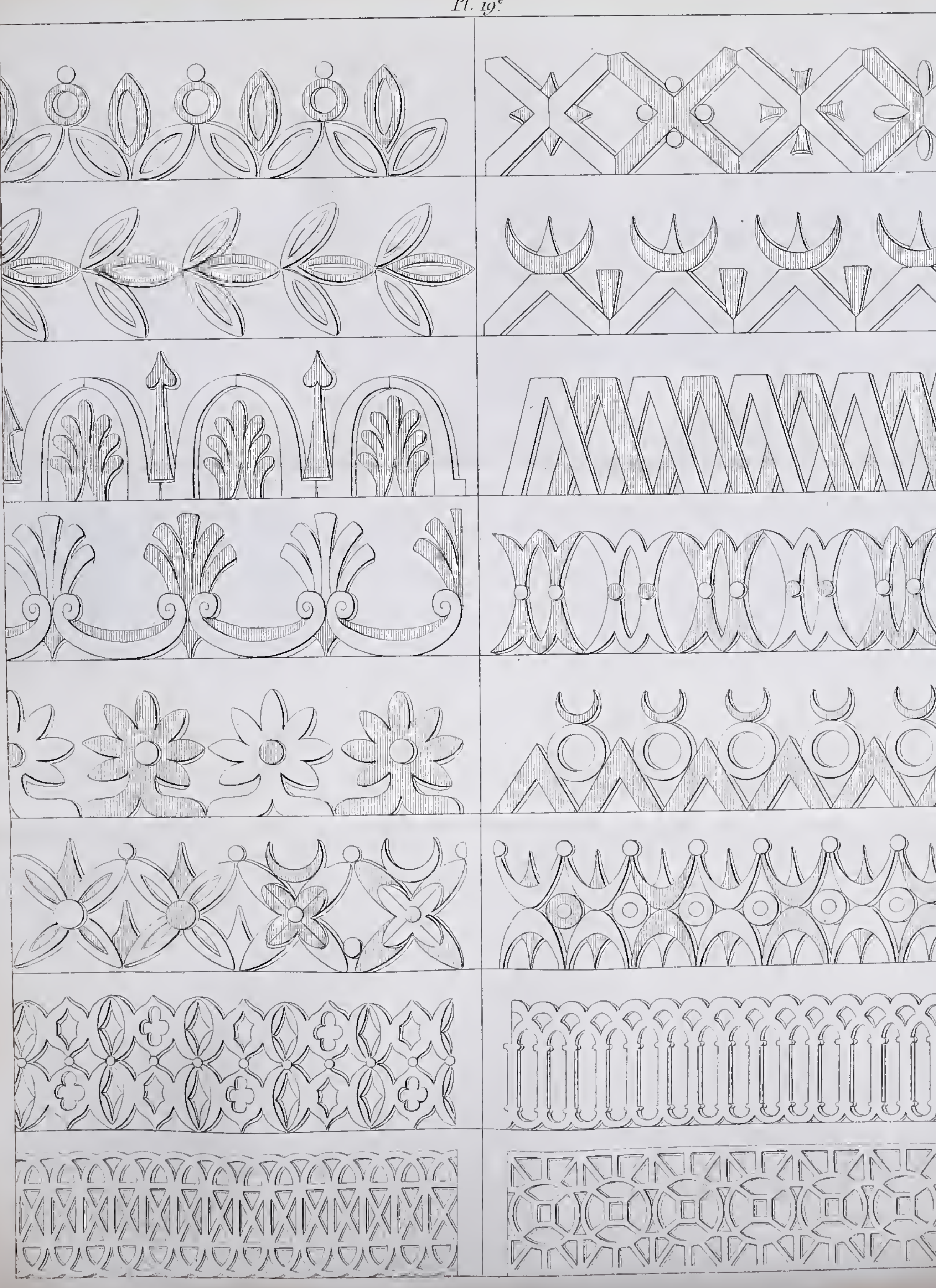
CHAPITRE XXIX.

SUJETS DE LA PLANCHE XIX.

DES BORDURES DE PAIN ET DE PATE A NOUILLES.

Douze de ces bordures sont dessinées pour des bordures de pain, et les quatre dernières pour les bordures de pâte à l'œuf.

Deux de ces bordures ne se composent que d'un seul croûton, vrai moyen pour les obtenir solides et promptement. Les coupe-pâte de ces mêmes croûtons seront faciles à exécuter par le ferblantier Boiservoise, auquel j'ai donné les dessins de nos petits moules décorateurs; et les apprentis devraient à l'avenir abandonner cette manie qu'ils ont de coller



trois et même quatre petits croûtons les uns sur les autres, pour former une bordure qui n'a de mérite que dans sa légèreté : cette même légèreté la rend si fragile, qu'elle devient insipide au moment du service, attendu que ces croûtons se détachent aisément. On n'a pas toujours le temps de les recoller, ce qui rend ces sortes de bordures peu propres à être servies, tandis que lorsqu'une bordure n'est composée que d'un seul ou deux croûtons, s'il arrive qu'en dressant une entrée, on en fasse détacher un, il est aussitôt recollé; le chef n'a pas même le temps de s'en apercevoir, et cela est agréable pour les apprentis. Ces jeunes gens devraient s'apercevoir, que le temps qu'ils perdent à faire ces bordures avec tant de détails, leur est funeste sans doute; car j'ai vu de certains apprentis qui mettaient deux grandes heures, pour quatre de ces sortes de bordures, tandis qu'un jeune homme adroit peut facilement en une heure exécuter quatre des bordures figurées dans cette planche; et pendant l'heure qui lui reste, il peut marquer une entrée ou des entremets, ou trousser poulets ou perdreaux, ou travailler aux sauces : voilà les avantages qui doivent en résulter pour eux.

Cependant j'ai reçu à ce sujet quelques observations qui m'ont déterminé à embellir ces sortes de bordures par de nouveaux dessins. Mais je le répète : si ces croûtons sont collés sur le plat étant trop chaud, au moment du service, ces bordures quittent aisément et donnent de l'impatience au chef de cuisine. Mais elles sont plus élégantes, et conviennent mieux à la cuisine moderne.

Il est important de composer la hauteur des bor-

dures, relatives au volume des entrées qu'elles doivent orner. Par exemple, la bordure pour un sauté ne doit avoir que six à huit lignes de hauteur, de même qu'on donne onze à douze lignes aux bordures qui doivent servir pour des entrées de boucherie, de volaille et de gibier entier. Mes bordures sont dans la hauteur de ces dernières entrées; mais les moules étant faits sur ces modèles, on pourra aisément les baisser en coupant le bas des croûtons; alors, le moule aura l'avantage de pouvoir servir pour deux bordures; du moins telle fut mon intention en donnant à toutes mes bordures à peu près la même hauteur.

Les bordures des n°s 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9 et 10 se composent de plusieurs croûtons de deux couleurs; aussi sont-elles plus élégantes que les autres.

Les croûtons que j'ai ombrés sont ceux qui doivent avoir de la couleur, et les blancs indiquent ceux qui n'en doivent pas avoir. En les passant à l'huile chaude, on a soin de les retirer aussitôt qu'ils commencent à recevoir une légère couleur à peine sensible.

Les bordures 11, 12, 13 et 14 sont en pâte à nouille. Ce genre de bordures se découpe avec de petits moules décorateurs. En les plaçant sur les plats, on doit les évaser par le haut, afin de leur donner de la grace et de l'élégance. Ces bordures, toutes belles qu'elles sont, ne produisent pas le même effet que les bordures de pains; je préfère ces dernières. Il est essentiel de ne point oublier que l'on fait des bordures de nouilles sans être découpées. Ce genre de border les plats a quelque

chose de moins distingué que les bordures précédentes ; mais en revanche, elles sont vraiment agréables pour les entrées susceptibles d'être saucées amplement, mais plus encore pour les grosses pièces, comme par exemple, les godards, les chambords et autres grosses pièces à ragoût.

Pour une bordure d'entrée, vous détrempez cinq jaunes d'œufs de pâte à nouille un peu fermes; vous la roulez de vingt-quatre pouces de longueur, et l'abaissez d'une petite ligne d'épaisseur, après l'avoir coupée en une bande de huit à dix lignes de largeur; alors vous la roulez sur elle-même en formant la volute. Masquez, avec un peu de repère léger, le côté, que vous placez sur le tour du plat, en l'appuyant un peu pour fixer la bande droite. Vous soudez également les deux extrémités de la bande, que vous parez avec l'attention de ne point tacher le plat de repère. Après quoi, vous la mettez au four doux pendant quelques minutes, afin que la croûte ne fasse que sécher sans prendre de couleur.



DEUXIÈME PARTIE.

DES ENTREMETS DE DOUCEUR,

TELS QUE GELÉES DE FRUITS ET DE LIQUEURS, MACÉDOINES DE FRUITS TRANSPARENTES, GELÉES FOUETTÉES, BLANCS-MANGERS, FROMAGES BAVAROIS, CRÈMES GLACÉES A LA FRANÇAISE, AU BAIN-MARIE, A LA PLOMBIÈRE, A LA CHANTILLY ET A LA PATISSIÈRE; LES POMMES DE RAINETTE EN SUÉDOISE, MÉRINGUÉES, AU BEURRE, AU RIZ ET EN BEIGNETS; DES BEIGNETS A LA D'ANGOULÊME, A LA FRANÇAISE ET AUTRES, COMME DE FRUITS ET DE CRÈME, DES POUDINGS GLACÉS A LA FRANÇAISE, DES POUDINGS ET DES TARTES A L'ANGLAISE, DES POUDINGS ANGLO-FRANÇAIS, DES POUDINGS GLACÉS.

CHAPITRE PREMIER.

DE LA CLARIFICATION DU SUCRE ET DE LA COLLE DE POISSON.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE.

Pour obtenir des gelées de fruits et de liqueurs savoureuses, transparentes, et surtout d'un goût exquis, il faut beaucoup de temps, et des détails tellement minutieux, qu'ils sont l'ame de ces sortes d'entremets toujours savourés avec un nouveau plaisir par les amphitryons; c'est réellement de l'amalgame des différentes matières qui composent ces dé-

licieuses recettes, que dépend leur qualité. C'est donc le point essentiel de la parfaite réussite. Mais il en est bien autrement: un grand nombre de personnes traitent cette partie sans façon, mêlant la colle et le sucre à peu près; et ce sont précisément ces causes qui rendent si souvent ces gelées détestables: car, si on met une once et demie ou deux onces de colle de poisson pour un entremets renversé, et surtout pour une gelée de liqueur, lorsqu'une once est vraiment suffisante, certes ces sortes de gelées, loin d'être agréables au palais, empâtent la bouche, collent les lèvres; ce qui n'arrive que trop souvent.

Mais il est encore un autre inconvénient qui n'est

SUJETS DE LA PLANCHE XX.

Le n° 1 représente une corbeille en pâte d'office, garnie d'une gelée d'oranges dans leur écorce, ornée de feuilles d'orangers.

Le n° 2, une coupe en pâte d'amandes, garnie de quartiers d'oranges en rubans.

Le n° 3, une gelée blanche de citrons, garnie d'une macédoine de fruits à la moderne.

Le n° 4, un blanc-manger au café Moka.

Le n° 5, une gelée verte et blanche formée dans un moule en grappes de raisin.

Le n° 6, une gelée formée dans de petits moules formant la pyramide.

Le n° 7, une gelée renversée sur un socle en pâte d'amandes blanche.

Le n° 8, un fromage bavarois en surprise et aux macarons amers.

Le n° 9, une gelée de citrons garnie de fraises, formée dans un moule à la parisienne.



pas moins nuisible à la chose, c'est de trop sucrer les gelées, qui deviennent par là insipides par leur fadeur, parce que la douceur du sucre affaiblit l'arome des fruits et liqueurs qui parfument ces délicieux entremets, que l'on déguste toujours avec un nouveau plaisir dès qu'ils sont suaves et délicats.

Cependant il est bon de remarquer que, plus le fruit a d'acide, plus on doit sucrer et coller afin d'en adoucir l'âcreté; comme, par exemple, les gelées de citrons, d'oranges d'ananas demandent plus de sucre et de colle qu'aucune autre gelée.

Mais, d'un autre côté, plus l'arome du fruit est doux, et moins on doit mettre de sucre et de colle. Il en est de même des liqueurs et vins fins, qui servent habituellement à ces préparations. Ces gelées ne souffrent point de fadeur; elles doivent, au contraire, être relevées par quelques esprits susceptibles d'aiguillonner le goût exquis de la gourmandise; autrement, une gelée dont le sucre absorbe la saveur, devient insipide au palais du gourmand, seul appréciateur du vrai beau et parfait fini.

Les gelées de framboises et de fraises, par exemple, ont besoin, attendu la douceur agréable de leur fruit, d'être rehaussées en goût par l'acide du jus de deux citrons bien sains; et peut-être ferait-on bien d'employer de cet acide dans un grand nombre d'entremets qui, par la nature de l'arome qu'ils portent, laissent trop souvent quelque chose à désirer.

Cette observation ne doit pas être perdue de vue par nos jeunes praticiens; elle s'appuie sur des faits incontestables, puisque la dose de sucre et de colle que nous sommes obligés de mêler dans ces gelées les rend plus insipides et plus fades encore.

Cependant, avec de l'attention, des soins, et surtout une juste combinaison, on servira ces sortes de gelées dans toute leur beauté, et d'une saveur délicieuse.

Voilà le but que je vais tâcher d'atteindre en décrivant cette partie.

On doit encore observer qu'il faut, lorsque le temps est pluvieux ou seulement humide, forcer en colle de poisson (d'un sixième de plus que de coutume), parce que ce temps influe singulièrement sur ces gelées, dont la congélation ne peut réellement s'obtenir comme dans un temps sec, et même pendant les chaleurs de l'été; car dans cette saison la glace congèle ces entremets d'une manière satisfaisante.

Enfin, il est important de remarquer, que les gelées qui se composent de vins et de liqueurs spiritueuses, doivent être un peu moins collées et sucrées que celles de fruits dont on extrait soi-même les sucs : cela est tout simple, puisque ces liqueurs et ces vins sont déja sucrés par eux-mêmes, tandis que les fruits n'ont que leur suc naturel.

CLARIFICATION DU SUCRE.

Mettez, dans un moyen poêlon d'office, le quart d'un blanc d'œuf : fouettez-le; dès qu'il commence à blanchir, vous y joignez quatre verres d'eau filtrée, et une livre de beau sucre cassé par petits morceaux. Remuez le tout, et placez le poêlon sur un feu modéré. Aussitôt que l'ébullition commence à avoir lieu, vous placez le poêlon sur l'angle du fourneau, afin que le sucre jette parfaitement son écume.

Pour faciliter cette partie de l'opération, vous ajoutez deux cuillerées d'eau fraîche; et, après dix minutes d'ébullition, vous ôtez l'écume. Jetez encore, par intervalle, deux cuillerées d'eau filtrée, afin que le sucre se dépouille à fond de son écume. Lorsque celle-ci devient légère et blanchâtre, le sucre est clarifié, vous le passez dans le coin d'une serviette mouillée, ou par un tamis de soie qui ne doit servir qu'à cette opération, de même que le vase dans lequel vous le déposez.

Remarque. On doit observer le sucre après l'avoir mis sur le feu; car dès que l'écume se trouve chassée par l'ébullition, on risque d'en perdre une partie. Il ne faut pas l'écumer quand il commence à bouillonner, cela trouble la clarification.

Si vous voulez obtenir un sirop bien blanc, lorsque le sucre commence à jeter sa première écume, vous versez dessus le jus d'un citron bien sain. Cette addition blanchit singulièrement le sucre.

On doit encore observer que quatre verres d'eau filtrée et le quart d'un blanc d'œuf sont suffisants pour clarifier une livre de beau sucre; trop de blanc d'œuf nuit encore à l'opération.

MOYENS DE CLARIFIER LA COLLE DE POISSON BLANCHE, ET EN PEU DE TEMPS.

Pour un entremets renversé, prenez une once six ou douze gros de colle en feuilles; après l'avoir coupée par petites parties, vous la lavez, la mettez dans un moyen poêlon d'office avec huit verres d'eau filtrée, et deux onces de sucre. Placez-la sur le feu. Aus-

sitôt qu'elle est en pleine ébullition, vous placez le poêlon sur l'angle du fourneau, de manière que l'ébullition soit toujours forte. Vous avez le soin d'ôter l'écume à mesure qu'elle paraîtra; et, lorsque la réduction vous donne un bon verre de colle, vous la passez dans le coin de la serviette, au-dessus d'un vase bien propre. Des bols doivent seuls servir à déposer la colle et le sucre clarifié, ainsi que les sucs des fruits et liqueurs.

Remarque. Maints cuisiniers mettent, en la clarifiant, le zeste d'une écorce de citron, et cela pour ôter, disent-ils, le mauvais goût de la colle de poisson : idée vulgaire. La bonne colle n'a point de goût, elle est fade seulement; on doit, par exemple, avoir l'attention de la flairer en l'achetant, afin de la rejeter si elle porte un goût de poussière; mais, dans les bonnes maisons d'épicerie, cela n'arrive jamais. Seulement, on peut en la clarifiant, ajouter le jus d'un demi-citron, ce qui ne nuit jamais dans telle gelée que ce puisse être.

Revenons à notre écorce de citron, qui devient plus nuisible qu'on ne se l'imagine. Elle donne toujours à la colle une teinte jaunâtre; et, par ce triste résultat, lorsqu'on met cette colle dans une gelée de citron blanche, de marasquin, de kirschwasser ou d'anisette, et dans tant d'autres liqueurs blanches par elles-mêmes; cette teinte jaune est très-visible, et finit par altérer la beauté de ces sortes de gelée, dont tout le mérite consiste dans leur extrême blancheur.

La belle clarification du sucre et de la colle peut être considérée comme l'ame de la réussite des jolies gelées de fruits et de liqueurs.

Maintenant nous allons décrire successivement les préparations de ces sortes d'entremets.

GELÉE DE VIOLETTES PRINTANIÈRES.

Après avoir clarifié douze onces de beau sucre, selon les procédés indiqués ci-dessus, vous épluchez deux petits paquets de belles violettes fraîchement cueillies; vous les jetez avec une pincée de graines de cochenille dans le sirop presque bouillant. Couvrez hermétiquement l'infusion, afin que le parfum des fleurs ne s'évapore pas; et, lorsque le sucre n'est plus que tiède, vous le passez au tamis de soie. Vous y mêlez un demi-verre de bon kirschwasser, ou le suc d'un citron légèrement exprimé; et une once quatre gros de colle presque froide et clarifiée selon la règle. Remuez ce mélange légèrement avec une cuillère d'argent; ensuite vous pilez quinze livres de glace, que vous placez dans un grand tamis ou dans une grande terrine. Vous incrustez votre moule d'entremets au milieu de cette glace, en ayant soin qu'il en soit entouré d'une égale épaisseur et jusque près du bord. Après avoir versé la gelée dans le moule, vous le couvrez avec un couvercle de casserole sur lequel vous mettez un peu de glace, ou d'un petit plat à sauter, dans lequel vous mettez des morceaux de glace pilée.

Trois à quatre heures suffisent pour la congélation de ces sortes de gelées.

Étant prêt à servir, vous prenez une casserole assez grande pour y faire entrer le moule aisément; vous l'emplissez à moitié d'eau chaude, où l'on ne

puisse tenir la main qu'avec peine. Alors vous y plongez le moule avec promptitude, en ayant soin que l'eau passe par-dessus la gelée. Renversez aussitôt la gelée sur son plat en enlevant le moule. Cette partie de l'opération exige une extrême agilité, afin que la gelée soit à peine atteinte par la chaleur de l'eau.

Remarque. On doit, de rigueur, avoir la précaution de ne point déposer les gelées de fleurs et de fruits rouges dans aucun vase étamé; de même, de ne point les toucher avec des cuillères d'étain ou de cuivre étamé, parce que ces sortes d'ustensiles rendent toujours ces gelées d'un violet terne. Par cet inconvénient, au lieu de conserver leur belle couleur primitive, qui fait tout leur mérite et leur beauté, elles deviennent de très-pauvre mine. Tels sont les suites et résultats de l'inexpérience ou du manque de soin.

On fait également cette gelée de cette manière: Vous broyez les fleurs dans un mortier; vous les mettez dans le sirop tiède seulement, et laissez l'infusion se faire pendant cinq à six heures; après quoi vous la passez à la serviette fine, et la mettez avec la colle et le kirschwasser. A l'égard de la colle de poisson, pour en obtenir une once clarifiée, il faut en employer quatre gros en plus, attendu la perte qui se fait par la clarification. Cette observation s'applique à toutes les gelées en général.

GELÉE PRINTANIÈRE A LA ROSE.

Clarifiez douze onces de beau sucre; versez de-

dans une trentaine de belles roses effeuillées, et une pincée de graine de cochenille. Couvrez parfaitement l'infusion ; dès qu'elle n'est plus que tiède, passez-la au tamis. Joignez-y un demi-verre d'eau de rose distillée et un demi-verre de kirchwasser ou le jus d'un citron, puis une once de colle de poisson clarifiée.

Pour le reste du procédé, *Voyez* la recette précédente.

Remarque. Le peu de cochenille que l'on met sert à donner du ton à ces jolies gelées, qui, sans cela, seraient en quelque sorte privées de leur couleur séduisante.

On procédera de même que ci-dessus pour préparer des gelées de jasmins, de tubéreuses, de jonquilles et d'œillets. Pour une gelée d'entremets, on emploiera seulement une once de l'une de ces fleurs effeuillées.

GELÉE DE FLEURS D'ORANGE NOUVELLES.

Après avoir épluché deux onces de fleur d'orange fraîchement cueillie, vous la jetez dans le sirop (douze onces de sucre) presque bouillant, et la couvrez hermétiquement. Lorsque l'infusion est presque froide, vous la passez au tamis de soie ou à la serviette; vous y joignez une once de colle clarifiée et le jus de deux oranges ou de deux citrons. Pour le reste du procédé, *Voyez* la gelée de violette.

GELÉE DE FLEURS D'ORANGE AU CARAMEL.

Lorsque vos douze onces de sucre sont clarifiées,

vous en faites cuire la moitié au caramel, c'est-à-dire que vous lui laissez prendre couleur sur un feu modéré; aussitôt qu'il est teint d'un beau jaune rougeâtre, vous le retirez du feu, et jetez dedans une once quatre gros de fleur d'orange cueillie du jour; mais vous la mêlez au caramel avec une cuillère d'argent : lorsque ce mélange est froid, vous y versez deux verres d'eau filtrée et bouillante. Laissez ainsi le caramel se dissoudre sur des cendres rouges; ensuite, vous passez ce sirop au tamis ou à la chausse, s'il est nécessaire. Lorsqu'il est passé, vous y mêlez le reste du sucre et une once de colle clarifiée : moulez la gelée comme de coutume.

GELÉE DE FLEURS D'ORANGE AU VIN DE CHAMPAGNE ROSÉ.

Après avoir clarifié dix onces de sucre, vous jetez deux onces de fleurs d'orange, nouvellement cueillies, dans ce sirop presque bouillant. Couvrez-le parfaitement; lorsque l'infusion est presque froide, passez-la au tamis de soie. Mêlez-y une once deux gros de colle et un verre et demi de bon vin de Champagne rosé : terminez l'opération de la manière accoutumée.

CHAPITRE II.

DES GELÉES DE FRUITS.

GELÉE DE FRAISES.

Pesez une livre de bonnes fraises, épluchez et lavez-les; pressez-les légèrement en les appuyant avec

une cuillère d'argent sur les parois d'un bol, et jetez-les dans quatre onces de sirop très-clair : couvrez l'infusion, et laissez-lui passer la nuit. Le lendemain matin vous la filtrez à la chausse. Pendant ce temps, vous clarifiez huit onces de sucre selon la règle; mais dès l'instant qu'il est presque clarifié, vous jetez dedans une pincée de graines de cochenille pour le teindre d'un beau rose; après l'avoir passé au tamis, vous y joignez une once de colle de poisson et le suc de deux citrons bien sains, ensuite vous y mêlez le fruit. Remuez légèrement la gelée, que vous aurez soin de mouler de suite, et la mettez à la glace. Observez surtout que le sucre et la colle ne doivent être que tièdes lorsque vous les mêlez ensemble. Cette remarque s'applique généralement à toutes les gelées d'entremets.

Observation. Lorsqu'on n'a pas le temps de passer le fruit à la chausse, on jette tout simplement les fraises dans le sirop en ébullition, avec une pincée de graines de cochenille; vous couvrez l'infusion et la laissez refroidir. Vous terminez la gelée en y joignant la colle nécessaire.

Lorsque la saison permet de mêler aux fraises une demi-livre de groseilles mêlées, on supprime le suc de citron.

La gelée de framboises se prépare de tous points comme la précédente, avec cette différence que vous employez une livre de framboises et une demi-livre de groseilles blanches.

GELÉE DE GROSEILLES ROUGES.

Égrenez une livre de belles groseilles rouges bien

transparentes (c'est-à-dire bien claires), puis quatre onces de framboises; et, après en avoir pressé le jus, vous le filtrez à la chausse, et le mêlez avec douze onces de sucre et une once de colle clarifiée. Pour le reste du procédé, vous suivrez les détails donnés à la gelée de violette.

Observation. On met une pincée de graines de cochenille dans le sirop lorsque les groseilles sont trop nouvelles, parce qu'elles ne donnent pas assez de couleur à la gelée.

La gelée de groseilles blanches se prépare de la même manière que la précédente, en y joignant des framboises blanches; mais cette sorte de gelée a toujours une petite teinte un peu ombrée. Lorsqu'on n'a pas le temps de filtrer le jus à la chausse, après avoir égrené et lavé les groseilles, vous les versez dans le sucre presque bouillant; et lorsqu'il est froid, vous passez la gelée à la serviette.

GELÉE DE CERISES.

Otez les noyaux et les queues à deux livres de belles cerises bien claires et d'une bonne maturité. Ajoutez quatre onces de groseilles rouges égrenées; pressez ce fruit pour en exprimer le jus, que vous filtrez ensuite à la chausse; après quoi vous le mêlez avec trois quarterons de sucre clarifié selon la règle, et une once de colle de poisson. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

La gelée de merises se prépare de même. On fait également cette gelée par l'infusion du fruit dans le sucre.

GELÉE DES QUATRE FRUITS.

Ayez quatre onces de belles cerises, quatre de framboises, quatre de fraises, et huit de groseilles rouges. Pressez le tout et faites filtrer ensuite ce jus par la chausse; vous le mêlerez après cela dans la dose de sirop et de colle nécessaire à l'opération (comme ci-dessus). Finissez la gelée selon la règle. Vous pouvez faire infuser ces fruits dans le sucre; j'emploie volontiers ce procédé, à moins que je n'aie une chausse excellente, et il est fort difficile d'en rencontrer de parfaites.

GELÉE DE VERJUS.

Égrenez deux livres de beau verjus; ensuite pilez une poignée d'épinards : joignez-y le verjus. Le tout étant parfaitement broyé, filtrez-le à la chausse, ce qui doit vous donner une liqueur d'un vert très-tendre et très-clair. Alors vous la mêlez dans une livre de sucre et douze gros de colle clarifiée. Vous terminez la gelée de la manière accoutumée.

GELÉE DE RAISIN MUSCAT.

Après avoir égrené deux livres de raisin muscat rose et de bonne maturité, vous le pressez fortement pour en exprimer le suc, que vous filtrez ensuite à la chausse. Vous le mêlez avec dix onces de sucre, une de colle de poisson clarifié et le jus de deux citrons. Suivez le reste du procédé comme il est désigné à la gelée de violette.

GELÉE D'ÉPINES-VINETTES.

Vous égrenez deux livres d'épine-vinette grosse, claire et bien mûre; le sirop (douze onces) étant en ébullition, vous y versez le fruit; après quelques bouillons, vous couvrez l'infusion, et la passez au tamis de soie. Quand elle est presque froide, vous y joignez une once de colle de poisson, et terminez l'opération selon la règle.

GELÉE DE GRENADES.

Égrenez cinq belles grenades bien mûres et d'un fruit agréable; exprimez-en le jus en pressant fortement les grains sur un tamis de crin : filtrez ce jus à la chausse, et mêlez-le avec le sirop, que vous aurez teint légèrement de rose avec quelques graines de cochenille; ensuite joignez-y la colle nécessaire, et finissez la gelée de la manière accoutumée.

GELÉE D'ABRICOTS.

Otez les noyaux de dix-huit abricots de plein-vent de bon fruit, et rouges en couleur; cuisez-les six par six dans le sirop, que vous aurez soin de tenir un peu plus léger que de coutume. Le fruit étant cuit, vous le passez à la serviette pour en exprimer le suc autant que possible : vous y joignez le sirop que vous aurez passé au tamis de soie; et, après y avoir mêlé la colle nécessaire, vous terminez le procédé comme de coutume. Ajoutez le suc d'un citron.

La gelée de pêches se prépare de même que ci-dessus.

GELÉE D'ANANAS.

Ayez un bel ananas bien mûr et d'un bon fruit; vous le parez bien parfaitement, afin d'obtenir la chair sans le moindre indice de la peau du fruit. Alors vous coupez l'ananas en deux parties dans sa hauteur, puis vous coupez chaque moitié en lames de deux lignes d'épaisseur; ensuite vous les mettez dans le sucre en ébullition, et le faites mijoter cinq minutes. Lorsqu'il est presque froid, joignez-y le jus de deux citrons et une once de colle de poisson clarifiée; ensuite vous en ôtez le fruit, et passez la gelée à la serviette. Versez-en le quart dans un moule à cylindre placé à la glace; dès que la gelée commence à prendre, vous posez dessus une couronne de morceaux d'ananas. Ajoutez le quart de la gelée; quand elle est prise, ajoutez une seconde couronne de fruit, et finissez ainsi la gelée. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

GELÉE D'ORANGES DE MALTE.

Vous exprimez le jus de douze oranges et de deux citrons bien sains : ayez soin d'ôter les pepins qui pourraient se trouver dans le jus, parce qu'ils donneraient de l'amertume à la gelée. Ensuite vous zestez, aussi mince que possible, le zeste de trois belles oranges bien douces : vous versez le jus et le zeste dans la chausse; il est plus convenable de filtrer le

suc des oranges ou des citrons, par le procédé du papier Joseph. A cet effet, vous devez avoir deux carafes et deux entonnoirs de verre; alors vous faites deux ronds de papier Joseph, que vous ployez par le milieu en leur donnant la forme d'un éventail; vous l'ouvrez en forme d'entonnoir, pour filtrer la gelée; et quand le jus est filtré, vous le mêlez dans le sirop, que vous aurez teint d'un beau rose avec de la cochenille. Vous y joignez une once et demie de colle clarifiée, et suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

CORBEILLE EN PATE D'OFFICE GARNIE D'UNE GELÉE D'ORANGES EN ÉCORCES, N° 1.

Choisissez dix belles oranges bien faites, dont l'écorce sera fine et foncée en couleur; vous les coupez avec un coupe-racine de quinze lignes de diamètre, de manière que le bouton de la queue de l'orange se trouve parfaitement au milieu du petit couvercle de l'orange, que vous enlevez avec le coupe-racine. Ensuite, avec une petite cuillère à café, vous videz peu à peu les oranges, en les dégarnissant en grande partie de la pelure blanche qui renferme le jus du fruit. A mesure que vous avez une orange de vidée, vous la plongez dans une grande terrine pleine d'eau fraîche, afin que l'écorce se raffermisse et reprenne sa fraîcheur primitive. Vous faites filtrer le suc au papier Joseph, pendant que vous videz une autre orange comme la première, et vous avez les mêmes attentions pour vider le reste des oranges; sept oranges sont suffisantes pour un entremets. Ayez soin, en les vidant,

de ne point percer l'écorce avec la cuillère. Lorsque cela arrive, on remédie à ce petit accident en bouchant la place endommagée avec un peu de beurre (afin que la gelée ne fuie pas); mais, pour cela, il faut que le dommage soit peu de chose, sinon vous recommenceriez à vider des oranges autant que vous en auriez de percées.

Lorsque le jus est filtré, vous y joignez le suc de deux citrons, et finissez la gelée de même que la précédente en y mêlant le sirop et la colle; ensuite vous mettez les écorces d'orange dans un grand tamis, et les entourez de glace pilée très-fine : mais vous les placez à deux bons pouces de distance entre elles, afin de faciliter la congélation; ensuite vous garnissez les oranges de leur gelée. Lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous replacez sur chacune d'elles le petit couvercle de l'écorce que vous avez ôtée pour les vider. Après les avoir essuyées, vous en mettez six sur une serviette damassée, pliée correctement, et placée sur le plat d'entremets. Vous élevez la septième orange sur le milieu des six autres, et entremêlez avec goût entre chaque orange des feuilles d'oranger, de laurier-rose ou de lierre.

Mais pour servir ces oranges d'une manière riche et brillante, vous les dressez dans une petite corbeille de pâte d'office (rose ou de pastillage) comme le représente le dessin du n° 1 de la planche 20; et pour qu'elles soient plus brillantes encore, vous couvrez les oranges seulement (et toujours dans la corbeille) avec une cloche de sucre filé dans un moule formant le dôme.

GELÉE D'ORANGES A LA BELLE-VUE.

Vous préparez vos oranges comme les précédentes ; et lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous coupez (avec un couteau bien tranchant) chaque orange en quatre quartiers ; de manière que la gelée étant bien claire fait le plus joli effet possible. Cette manière de servir la gelée d'orange est sans contredit la plus appétissante.

Toutes vos oranges étant coupées par quartiers, vous les dressez sur une serviette avec des feuilles de laurier-amande ; mais pour les servir d'un genre plus distingué, vous les dressez dans une coupe en pâte d'office (au sucre rose ou jaune), comme le représente le dessin du nº 2 de la planche 20.

COUPE EN PATE D'AMANDE GARNIE DE QUARTIERS D'ORANGES EN RUBANS, Nº 2.

Vous préparez sept coques d'oranges de la même manière que ci-dessus, avec moitié seulement de la dose de leur gelée. Vous préparez autant de blanc-manger (*Voyez* cet article), c'est-à-dire que vous pilez huit onces d'amandes douces avec dix amandes amères. Alors vous les délayez avec deux verres et demi d'eau, puis vous passez avec pression le lait d'amandes à la serviette. Vous y mêlez six onces de beau sucre en poudre et une bonne demi-once de colle clarifiée. Le tout étant bien amalgamé, vous le passez derechef à la serviette ; et après avoir placé les coques à la glace, vous versez dans chacune d'elles

une cuillerée à bouche de blanc-manger. Dès qu'il se trouve congelé, ce que vous voyez aisément en posant le bout du doigt dessus le blanc-manger, alors vous versez par-dessus une cuillerée et demie de gelée d'orange; aussitôt que celle-ci est prise, vous la masquez avec deux cuillerées de blanc-manger; lorsqu'il est congelé, vous versez dessus deux cuillerées de gelée d'orange : vous finissez d'emplir les oranges en y versant alternativement du blanc-manger et de la gelée d'orange. Lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous les coupez par quartiers et les dressez dans une coupe en pâte d'amandes, comme je l'ai indiqué par le n° 2 de la planche 20.

Remarque. On garnit encore ces coques de gelée blanche et de gelée rouge légèrement colorée; de même on teint le blanc-manger d'un beau rose tendre avec de la cochenille, du carmin, ou d'un vert pistache très-tendre, ou du vert d'épinards.

Ces sortes de gelées en rubans font un fort joli effet; on garnit encore les coques d'oranges de blanc-manger seulement : alors ce sont des oranges en surprise.

GELÉE D'ORANGES EN PETITS PANIERS.

Ce n'est autre chose que la gelée ordinaire, que l'on fait prendre dans des coques d'oranges, auxquelles on a donné la forme d'un petit panier. En les vidant on forme l'anse; on les dresse sur de petits gradins de pâte d'office, ce qui produit un joli effet.

GELÉE BLANCHE DE CITRONS, GARNIE D'UNE MACÉDOINE DE FRUITS A LA MODERNE, N° 3.

Ayez douze citrons bien sains et bien juteux. Après les avoir coupés en deux, vous en exprimez le suc, et le filtrez à la chausse, ou par le procédé du papier Joseph. Observez de ne point laisser de pepins dans le jus, parce qu'ils donneraient de l'amertume à la gelée. Vous clarifiez une livre de beau sucre selon la règle; lorsque l'écume commence à blanchir, vous y jetez deux cuillerées du jus des citrons, ce qui doit le blanchir. Ensuite vous clarifiez une once et demie de belle colle de poisson; et lorsque le sirop et la colle ne sont plus que tièdes, vous les mêlez ensemble, après quoi vous y joignez le fruit: versez la gelée dans un moule d'entremets, qui doit être placé à la glace. Lorsque la gelée est prête à servir, vous la démoulez de la manière accoutumée. Maintenant, lorsque vous voulez garnir votre gelée d'une macédoine, vous lavez deux poignées de fraises, autant de framboises blanches, autant de groseilles blanches et rouges, et deux onces de pistaches bien vertes. Vous mêlez ces fruits dans la gelée, et votre macédoine est des plus brillantes.

La beauté de la gelée de citron consiste à être très-blanche. C'est par cette raison qu'on ne met point de zeste dans cette préparation, car son addition donne toujours à la gelée une petite teinte jaunâtre.

Remarque. Pour la gelée de citron en écorce, vous procédez absolument de la même manière que

nous l'avons indiqué pour la gelée d'orange en écorce, avec cette différence que vous viderez des citrons bien faits et d'une écorce d'un beau jaune.

On prépare également des gelées de citron à la Belle-vue, en rubans et en petits paniers. Vous procédez encore, pour ces sortes de gelées, de même que pour les gelées d'oranges à la Belle-vue, en rubans et en petits paniers, comme il est indiqué ci-dessus.

GELÉE DE BIGARADES.

Après avoir zesté aussi mince que possible le zeste de deux bigarades bien saines et bien jaunes, vous pressez dessus le jus de cinq citrons, et laissez le tout filtrer à la chausse. Vous mêlez ce fruit dans quatorze onces de sucre et une once et demie de colle clarifiée. Vous terminez la gelée comme il est indiqué pour la gelée de violettes.

GELÉE DE VANILLE AU CARAMEL.

Clarifiez douze onces de sucre; et après l'avoir passé au tamis de soie, vous en mettez la moitié dans un petit poêlon d'office, avec deux gousses de vanille bien givrée. Vous faites cuire ce sucre sur un feu modéré; aussitôt qu'il commence à se teindre d'un jaune rougeâtre, vous le retirez du feu, et versez dedans deux verres et demi d'eau filtrée. Après avoir couvert le poêlon, vous le placez sur des cendres rouges, pour faire fondre le sucre peu à peu; et lorsqu'il est parfaitement dissous, vous le filtrez

à froid à la chausse. Ensuite vous y mêlez un demi-verre de kirschwasser, une once de colle clarifiée et le reste du sirop. Vous terminez la gelée selon la règle.

On pourrait encore faire infuser la vanille dans le sirop, que l'on aurait teint d'un beau rose avec de la cochenille. Cette couleur est préférable à la précédente.

GELÉE AU CAFÉ MOKA.

Mettez six onces de café Moka dans un moyen poêlon d'office, et torréfiez-le sur un feu modéré, c'est-à-dire que vous le colorez sur un feu doux, en ayant soin de le remuer continuellement, afin de lui donner une couleur égale. Lorsqu'il est brûlé d'un beau jaune rougeâtre, vous en retirez le huitième; vous jetez le reste dans trois verres d'eau filtrée et presque bouillante. Couvrez parfaitement l'ébullition et la laissez refroidir. Pendant ce temps, faites bouillir un demi-verre d'eau : en le retirant du feu, vous y jetez le huitième du café qui sera moulu ; et pour précipiter le marc, vous y joignez un peu de colle de poisson. Quand il est bien reposé, vous le tirez à clair et le mêlez avec l'infusion, que vous aurez passée au tamis de soie. Vous faites filtrer cette liqueur à la chausse, et la mettez ensuite avec douze onces de sucre clarifié, une de colle et un demi-verre de kirschwasser. Terminez l'opération de la manière accoutumée. Vous pouvez ajouter un suc de citron.

Cette gelée doit être d'une teinte de café à l'eau légèrement coloré et très-claire.

On la colore encore en faisant cuire le quart du sucre au caramel ; alors on supprime l'infusion du café moulu, de même qu'on la fait toute blanche.

GELÉE AU THÉ HEYSVEN-SKINE.

En clarifiant douze onces de sucre, vous le colorez rose avec une pincée de grains de cochenille ; et, après l'avoir parfaitement écumé, vous jetez dedans deux gros de thé heysven. Couvrez l'infusion, et laissez-la refroidir. Vous y joignez un demi-verre de kirschwasser, un verre d'eau, et la filtrez à la chausse ; après quoi vous y joignez la colle nécessaire, et suivez le procédé comme il est dit à la gelée de violettes.

GELÉE D'ESSENCE D'ANGÉLIQUE VERTE.

Après avoir lavé et bien essuyé deux onces d'angélique fraîche cueillie, vous la coupez par parties, et la jetez dans le sirop (douze onces de sucre) tout bouillant, en y joignant une once de graines d'angélique concassée. Couvrez parfaitement l'infusion. Lorsqu'elle est froide, mêlez-y un demi-verre de kirschwasser, ou de préférence le jus d'un citron, et passez l'infusion au tamis de soie. Faites filtrer le tout à la chausse ; ensuite ajoutez-y une once de colle de poisson.

Pour le reste, suivez les procédés décrits à la *gelée de violettes.*

Cette gelée doit être colorée d'un vert extrêmement léger et transparent.

GELÉE D'ESSENCE DE MENTHE.

Le sirop (douze onces de sucre) étant presque en ébullition, vous jetez dedans douze gros de menthe frisée, nouvellement cueillie, et le zeste de deux beaux citrons bien sains. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, faites dissoudre un demi-gros d'essence de menthe poivrée dans un verre d'eau tiède. Mêlez-y un demi-verre de kirschwasser; après quoi vous finissez la gelée, en y mêlant une once de colle clarifiée, et l'infusion que vous aurez passée au tamis de soie ou à la chausse, s'il est nécessaire.

GELÉE AU PARFAIT AMOUR.

Zestez aussi mince que possible un cédrat et deux citrons bien sains; vous les mettez infuser avec six clous de girofle concassés dans le sirop (douze gros de sucre) presque bouillant; vous y joignez une pincée de graines de cochenille, afin de colorer la gelée d'un rose tendre. L'infusion étant froide, vous y mêlez un demi-verre de kirschwasser, le suc d'un citron, et la filtrez à la chausse; ensuite vous y mettez une once de colle. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

GELÉE AU PUNCH.

Jetez dans le sirop presque bouillant le zeste de

deux citrons bien sains, deux gros de bon thé; couvrez l'infusion, et pendant qu'elle se refroidit, filtrez à la chausse le suc de cinq citrons, que vous aurez pressés légêrement. Ensuite vous passez l'infusion au tamis de soie. Vous y mêlez un verre de bon rac ou de rum, et une once de colle clarifiée, après quoi vous terminez la gelée comme de coutume. (*Voyez* la gelée de violette).

GELÉE AU ZESTE D'ORANGE.

Frottez sur un morceau de sucre de trois quarterons le zeste de deux belles oranges de Malte bien douces, bien rouges en couleur et d'une écorce très-fine. Ayez soin de râper très-légèrement, afin de n'employer que la superficie de la couleur de l'orange, attendu que le peu de blanc de l'écorce que vous pourriez y mettre donnerait de l'amertume à la gelée. Enfin à mesure que le sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau, et faites dissoudre ce sucre d'orange dans deux verres d'eau filtrée, que vous aurez fait tiédir. Vous le faites filtrer à la chausse avec le suc de six citrons, et pendant ce temps, vous clarifiez le reste du sucre qui n'a pas été teint du zeste. Dès qu'il n'est plus que tiède, vous le mêlez avec une once quatre gros de colle de poisson, après quoi vous ajoutez la liqueur qui sera filtrée, et une petite infusion de cochenille, pour colorer la gelée d'un rose clair.

Pour le reste du procédé, *Voyez* la *gelée de violettes*.

GELÉE AU ZESTE DE CÉDRATS.

Vous râpez comme ci-dessus le zeste de deux moyens cédrats; vous faites dissoudre ce sucre dans deux verres d'eau filtrée, et le passez à la chausse avec le suc de quatre citrons bien sains. Après avoir clarifié le reste de douze onces de sucre (sur lequel vous avez râpé le cédrat), vous en prenez une once dans un petit poêlon, et le cuisez au caramel, afin de donner une jolie couleur jaune à la gelée. Vous la finirez en mettant avec le fruit le sirop et une once quatre gros de colle de poisson.

GELÉE AU ZESTE DE CITRONS-BERGAMOTTE.

Râpez sur un morceau de sucre de douze onces le zeste de deux citrons bergamotte, dont l'écorce sera fine et d'une odeur agréable. A mesure que la surface du sucre se colore, vous le ratissez avec le couteau. Ensuite vous mettez ce sucre de citron fondre dans deux verres d'eau tiède, et le filtrez à la chausse avec le jus de trois citrons bien sains. Vous clarifiez le reste des trois quarterons de sucre; après quoi vous en faites cuire une once au caramel, afin de teindre la gelée d'un beau jaune; et, lorsque le sirop et la colle (nécessaires) ne sont plus que tièdes, vous les mêlez ensemble. Vous y joignez le fruit, et terminez le reste du procédé selon la manière indiquée pour la gelée de violettes.

GELÉE AU ZESTE DE BIGARADES.

Ayez deux bigarades bien jaunes et bien fines. Râpez leur zeste sur un morceau de sucre de trois quarterons; ensuite faites dissoudre le sucre teint du fruit dans un verre d'eau tiède, et filtrez-le à la chausse avec le suc de quatre citrons; pendant ce temps, vous clarifiez le reste du sucre, en y jetant une pincée de graines de cochenille. Vous mêlez le sirop et la colle (une once quatre gros) n'étant plus que tiède; ensuite joignez-y la couleur, et la gelée sera faite.

GELÉE AUX QUATRE ZESTES.

Vous la préparez comme les précédentes, avec cette différence que vous râpez la moitié du zeste d'un cédrat, la moitié d'une belle orange, celle d'un beau citron et le zeste d'une petite bigarade.

CHAPITRE III.

DES GELÉES DE VINS ET DE LIQUEURS.

GELÉES DE VIN DE CHAMPAGNE ROSÉ.

Clarifiez douze onces de sucre avec une douzaine de graines de cochenille, et passez-le au tamis de soie. Mêlez-le avec la colle (une once quatre gros) à tiède; après quoi, joignez deux verres de bon vin de Champagne rosé et le suc d'un beau citron, ce qui vous donnera une gelée savoureuse et d'un beau rose transparent. Ensuite moulez-la selon la règle.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner des gelées de vins de Madère secs, Malaga, muscats, d'Alicante, de Constance, de Frontignan, de Tokai, de Calabre, et autres vins de liqueurs.

On ne mettra pas de cochenille dans les vins qui seront assez forts en couleur pour colorer la gelée.

GELÉE DE MARASQUIN.

Après avoir clarifié trois quarterons de bon sucre royal, vous le mêlez avec une once quatre gros de colle de poisson à tiède, et vous y joignez un verre et demi de vrai marasquin d'Italie. Le reste du procédé se termine comme de coutume.

Remarque. Les gelées d'anisette de Bordeaux (1), de kirchwasser, et autres liqueurs tant exotiques qu'indigènes, se font de même que les précédentes, comme, par exemple, les eaux d'or, d'argent, de la côte, de gérofle et de cédrat, puis les crèmes de fraises, de cacao, de Moka, de Pomone, d'Arabie, de Barbade, de vanille, de menthe, de Malte, de rossolis, de scubac et vespétro.

---

(1) Ces gelées réussissent assez bien ; mais celles dites de Hollande se brouillent entièrement à l'amalgame ; c'est pourquoi cette gelée est fort peu employée.

CHAPITRE IV.

DES MACÉDOINES DE FRUITS TRANSPARENTES.

Observation préliminaire. Voici la forme du moule que je proposerai pour ces sortes d'entremets. On fera faire un moule en forme de dôme, du diamètre de six pouces et demi et de quatre pouces de hauteur. Ce moule pourra être cannelé, comme je l'ai indiqué par le dessin du n° 9 de la planche 20e. Ensuite on fera faire un second petit dôme de quatre pouces et demi de diamètre sur trois moins un quart de hauteur; ce moule aura à son ouverture (tout près du bord) quatre petites oreilles, de dix-huit lignes de longueur, et formant la croix. Chaque oreille sera pliée au bout, de deux lignes, pour fixer convenablement ce petit dôme au grand. Ces oreilles serviront à soutenir le second dôme dans le grand, afin que ce dernier se trouve rempli en partie par le volume du petit qui, par ce moyen, ne laissera plus au grand que douze lignes de vide dans toute sa circonférence.

J'ai représenté l'effet de ces deux moules, qui n'en font réellement qu'un, par le dessin indiqué ci-dessus. Le petit moule est la partie ombrée; maintenant je vais procéder à la description de ces jolis entremets. Cependant par le dessin n° 3 de la planche 20, j'ai dessiné un moule à cylindre et cannelé, dans lequel j'ai également indiqué une gelée de citrons, garnie d'une macédoine de fruits rouges, par le n° 9, dont je viens de donner les détails. Par

ces deux moules qui n'en font véritablement qu'un, j'ai désiré donner un caractère tout particulier à ces jolies macédoines de fruits transparents, car le petit dôme contenant seul les fruits se trouve par ce procédé entouré d'une gelée blanche, ce qui produit de l'effet et distingue cet entremets d'une manière toute particulière.

MACÉDOINE DE FRUITS ROUGES A LA GELÉE DE FRAISES, FORMÉE DANS UN MOULE A LA PARISIENNE, N° 9.

Après avoir préparé la gelée de fraises, comme nous l'avons indiqué précédemment pour la recette de cette gelée, vous placez le grand dôme bien droit dans quinze livres de glace pilée. Vous posez le petit dôme dans le grand, que vous remplissez de gelée. Pendant sa congélation, vous épluchez une vingtaine de fraises ananas et autant de petites fraises ordinaires bien roses, puis autant de belles framboises blanches, une douzaine de belles grappes de groseilles blanches et autant de rouges; lavez tous ces fruits et égouttez-les sur une serviette. Ayez soin de les toucher le moins possible, afin de leur conserver leur fraîcheur primitive; ensuite, lorsque la gelée est prise, comme pour la renverser, vous remplissez aux trois quarts le petit dôme avec de l'eau chaude, pour le détacher de la gelée, ce qui s'opère en un clin-d'œil. Alors vous l'enlevez avec attention du grand dôme, qui, par ce moyen, se trouve vide de tout le volume du petit.

Vous placez dans la gelée et au milieu, deux cuillerées de groseilles blanches, que vous entourez

d'une couronne de fraises ananas, ensuite une couronne de framboises blanches; puis vous versez dessus deux ou trois cuillerées de gelée conservée, et la laissez se congeler. Vous continuez à garnir l'intérieur de la gelée, en plaçant sur les framboises une couronne de fraises ordinaires, ensuite une couronne de groseilles blanches. Vous garnissez le milieu de ces fruits avec le reste des framboises, des groseilles blanches et des petites fraises; vous y joignez trois cuillerées de gelée, et continuez à placer sur les groseilles blanches une couronne de fraises ananas, ensuite une de groseilles rouges. Vous placez au milieu le reste des fruits, et achevez de remplir le moule de gelée. Le tout étant frappé par la glace, vous trempez le dôme dans une casserole d'eau chaude, et le retirez de suite, en plaçant dessus une serviette pour essuyer la surface de la gelée et le moule en même temps; alors vous posez le plat d'entremets sur la gelée, que vous retournez à l'instant en enlevant le moule. Par le procédé de la serviette, la gelée se trouve fixée sur le fond du plat, tandis qu'en ne la ressuyant pas, elle glisse aisément; et dans les moules à cylindre, les gelées sont susceptibles de se déformer. Vous enlevez le moule avec promptitude; alors vous voyez au milieu de la gelée transparente les fruits que vous y avez groupés avec symétrie.

Je le répète, l'ensemble de cet entremets est d'un effet délicieux.

MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE DE VERJUS.

Préparez la gelée de verjus selon les procédés

décrits à la recette de cette gelée. Remplissez le moule de même que ci-dessus; et pendant sa congélation, pelez deux belles pêches rouges en couleur, et coupez-les par quartiers. Vous en faites autant de deux gros abricots de bon fruit et coloré autant que possible, puis d'un brugnon bien mûr, coupé en quatre; ensuite vous épluchez une douzaine de belles cerises, autant de belles fraises ananas et une belle poire de Saint-Germain, que vous coupez par petits fragments. Lorsque la gelée est prise suffisamment, vous en détachez le petit dôme, comme il est dit ci-dessus. Vous garnissez l'intérieur de la gelée en plaçant au milieu une fraise, que vous entourez de cerises; vous y placez une seconde couronne en groupant les quartiers droits le long de la gelée. Vous garnissez le milieu avec quelques quartiers du fruit. Vous ajoutez de la gelée; et dès qu'elle est prise, vous suivez le même procédé pour garnir le reste de la couronne. Tous les fruits étant placés, vous remplissez le moule du reste de la gelée. Quand vous êtes prêt à servir, vous renversez la gelée, en suivant les procédés indiqués pour la gelée de violettes.

Cette gelée est d'un effet plus pittoresque que la précédente : la macédoine étant prise dans la gelée de verjus.

On pourrait également faire cette macédoine, en y joignant quelques framboises et groseilles; on pourrait garnir le moule d'une gelée de raisin muscat; on pourrait aussi le garnir d'une macédoine de fruits rouges, mêlés d'une gelée de verjus ou d'une autre gelée blanche.

MACÉDOINE DE PRUNES A LA GELÉE D'ÉPINES-VINETTES.

Remplissez le moule (décrit précédemment) de gelée d'épines-vinettes (*Voyez* la manière de faire cette gelée); et durant sa congélation, séparez en deux six belles prunes de Monsieur, six reines-claudes, douze mirabelles bien jaunes, et quelques petites grappes d'épines-vinettes, avec une vingtaine de gros grains de raisin noir ou muscat rose. Vous finissez le reste du procédé, en plaçant et mêlant le fruit avec goût.

MACÉDOINE D'ORANGES ROUGES A LA GELÉE DE CÉDRATS.

Garnissez le moule de gelée de cédrats, comme je l'ai décrit à cet article *Gelée de cédrats;* et pendant que la gelée se forme, vous tournez, comme pour compote, quatre moyennes oranges dont le fruit sera rouge. Ensuite vous les coupez par quartiers, dont vous aurez soin d'ôter les pepins. La gelée étant prise, vous garnissez l'intérieur du fruit, que vous placez avec symétrie; après quoi vous achevez de garnir le moule avec le reste de la gelée, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

MACÉDOINE D'HIVER DE FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Ayez en fruits à l'eau-de-vie une pêche, un abricot, deux prunes de reine-claude, une poire, douze cerises, le double de gros grains de verjus, quelques framboises, des grains de cassis, et quelques petits

abricots verts. Égouttez parfaitement ces fruits sur une serviette; placez-les avec goût dans la gelée qui sera d'une liqueur quelconque. Quant au reste du procédé, suivez les détails décrits pour la macédoine de fruits rouges.

FIN DES GELÉES ET DES MACÉDOINES DE FRUITS.

Remarque. On pourrait, ce me semble, dans le moule que j'ai décrit pour les macédoines de fruits, faire des gelées transparentes d'un genre nouveau. On garnirait, par exemple, le grand moule, comme ci-dessus, de gelée de citron blanche; et lorsqu'elle serait prise, on ôterait le petit dôme; on remplirait le moule de gelée de citron jaune ou rose, ce qui ferait, je pense, un joli effet, sans altérer, en aucune manière, la qualité de la gelée, puisque ce serait toujours la même. Cependant, je ne vois pas pourquoi on n'y mettrait pas deux sortes de gelée; mais, pour les personnes susceptibles, on garnirait le grand dôme de gelée d'anisette blanche, et dans l'intérieur, on mettrait de la même gelée teinte en rose; il en serait ainsi pour les gelées de vin de Champagne blanc et rosé, et pour les gelées en général.

On pourrait aussi changer la forme du moule indiqué, et lui donner une forme ronde et cannelée, en faisant toujours le petit moule de la même forme que le grand. On pourrait encore le faire octogone, et le petit du même genre.

CHAPITRE V.

DES GELÉES FOUETTÉES.

Observation. Ces sortes de gelées ont l'avantage d'être promptes dans leur préparation; car, dès qu'elles sont fouettées, on les moule seulement une heure; après quoi, on peut les démouler et les servir; et, bien sûrement, en une heure et demie, on peut facilement préparer une gelée fouettée. D'un autre côté, cette manière de travailler les gelées est très-agréable; car, du moment qu'une gelée n'est pas assez claire pour être servie transparente, on doit alors fouetter cette gelée qui n'en sera pas moins dégustée avec plaisir. Cependant, une gelée limpide est bien plus distinguée que celle qui est fouettée : la première a plus de mérite que l'autre.

MANIÈRE DE PROCÉDER.

Après avoir préparé la gelée de fraises telle que je l'ai indiquée précédemment, à l'article de cette recette, vous en versez le quart dans le moule qui doit être mis à la glace; pendant sa congélation, vous placez à la glace un petit bassin (ou une petite poêle d'office) dans lequel vous versez le reste de la gelée; puis, avec un fouet de rameaux de buis, vous remuez doucement la gelée de même que si vous fouettiez des blancs d'œufs, ce qui bientôt opérera le même effet sur la gelée qui, par ce travail, devient mousseuse; enfin, lorsque les globules

d'air (car c'est l'air qui, comprimé par le travail que la colle de poisson éprouve, fait mousser la gelée) se trouvent petits comme la tête d'une épingle, la gelée est transformée en une crème veloutée. C'est dans ce moment que vous la versez dans le moule, afin que la gelée soit frappée en une heure; après quoi, vous la démoulez selon la règle. *Voyez* à cet effet la gelée de violettes.

Il est important de verser la gelée aussitôt qu'elle est au degré où je l'ai indiquée précédemment; car, si on attend quelques minutes seulement, quoiqu'en la fouettant toujours, elle épaissit au point qu'elle ne prend plus les formes du moule; et par ce résultat, lorsque vous renverserez cette gelée, elle sera toute difforme par les cavités d'air qui se sont faites en versant la gelée trop prise dans le moule.

Il est facile de s'apercevoir que les gelées fouettées ne sont autre chose que les gelées ordinaires que l'on fouette sur la glace; ainsi on pourra, par les mêmes procédés, travailler toutes les gelées décrites dans les chapitres précédents.

Il est important de remarquer que la gelée se comprime quelquefois trop vite par le grand froid de la glace; alors, vous y mêlez, par intervalle, une cuillerée d'eau plus que tiède, ce qui facilite l'opération.

J'ai l'habitude de masquer le fond du moule d'un petit pouce de hauteur, de gelée à clair (comme j'ai fait ci-dessus), et je fouette le reste de la même gelée; ce n'est pas sans raison, car ces gelées ont un rapport parfait avec les fromages bavarois; alors

par ce peu de gelée transparente, je distingue l'une de l'autre; et, à cette marque particulière, les convives ne peuvent s'y tromper. Autrement, il arrive souvent qu'étant à table, on prend la gelée fouettée pour le fromage bavarois.

On doit remarquer que ces sortes de gelées demandent à être un peu moins collées que les autres.

CHAPITRE VI.

BLANCS-MANGERS.

Observation. Ces délicieux entremets sont fort estimés des gourmands; mais, pour cela, ils doivent être extrêmement moelleux et bien blancs. Avec ces deux qualités (si rarement réunies), ils seront toujours préférés à tant d'autres crèmes, et même aux gelées transparentes, et cela, parce que l'amande est saine, nourrissante, et contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques, propres enfin à adoucir l'âcreté des humeurs.

BLANC-MANGER ORDINAIRE.

Jetez dans l'eau bouillante une livre d'amandes douces et une vingtaine d'amandes amères; après les avoir émondées, vous les laissez tremper dans une terrine d'eau fraîche, afin qu'elles dégorgent, ce qui les blanchit singulièrement. Vous les égouttez dans un tamis, et les essuyez ensuite, en les frottant dans une serviette. Vous les pilez dans un mortier extrêmement propre, et les mouillez peu à peu avec

une demi-cuillerée d'eau chaque fois, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, qu'on ne voit plus aucun fragment d'amandes, vous les ôtez du mortier, pour les mettre dans un bol bien propre. Vous délayez ces amandes peu à peu avec une cuillère d'argent, et cinq verres d'eau filtrée; ensuite, vous étalez une serviette unie sur un plat ovale, vous versez le blanc-manger dans la serviette que vous tordez à deux fortement, pour exprimer la quintessence du lait d'amandes, et vous y mettez douze onces de sucre cristallisé et passé au tamis de soie. Ce sucre étant dissous, vous passez de nouveau le blanc-manger à la serviette; ensuite, vous mêlez dans le lait d'amandes une once quatre gros de colle clarifiée, et un peu plus que tiède, afin qu'elle s'unisse bien parfaitement au blanc-manger, que vous versez ensuite dans un moule.

Le moule, avant cette opération, doit être placé dans quinze livres de glace pilée; et trois heures après, lorsqu'il est prêt à servir, vous démoulez l'entremets, en suivant les procédés décrits à la gelée de violettes.

Ce blanc-manger ainsi servi, sera dégusté avec délices; il excitera, par sa blancheur, les désirs de la gourmandise.

Remarque. Pour faire du blanc-manger au rum, vous joignez dans la préparation décrite ci-dessus, un demi-verre de bon rum ou de rac; de même que pour le faire au marasquin, vous y mêlez un demi-verre de cette agréable liqueur.

Pour un entremets de petits pots, vous préparez les deux tiers de la recette précédente; cependant

vous y mettez un peu moins de colle, parce que ce blanc-manger étant en petits pots, doit être plus délicat que pour être moulé; celui-ci devant se soutenir en sortant du moule.

BLANC-MANGER AU CÉDRAT.

Râpez sur un morceau de sucre royal de trois quarterons la moitié du zeste d'un moyen cédrat, en ayant soin de ne pas anticiper sur la peau blanche, afin que l'arome du fruit n'ait point d'amertume; ensuite vous ratissez du sucre sur toutes les parties colorées par le zeste. Enfin vous partagez ce sucre en deux parties égales, c'est-à-dire que vous pesez six onces de sucre blanc et six onces de sucre au zeste de cédrat. Vous pilez, comme ci-dessus, une livre d'amandes, et les mouillez avec cinq bons verres d'eau filtrée. Après en avoir extrait le lait d'amandes à la serviette, vous séparez ce liquide en deux parties égales : dans l'une vous mettez les six onces de sucre blanc, et dans l'autre le sucre au cédrat. Dès que ces sucres sont fondus, vous passez séparément ces deux sortes de blanc-manger; vous mêlez dans chacun d'eux une demi-once de colle de poisson clarifiée, et commencez à verser dans le moule d'entremets, qui sera placé à la glace, six lignes d'épaisseur de blanc-manger blanc : aussitôt qu'il est prêt, vous versez dessus six lignes de blanc-manger coloré au zeste de cédrat (il doit être d'un jaune clair). Quand il est pris, vous versez dessus autant de blanc-manger blanc que la première fois, et ainsi alternativement du jaune et du blanc. Enfin,

16.

lorsque vous êtes prêt à servir, vous démoulez ce blanc-manger comme de coutume.

On peut, sans faire toutes ces façons, mettre ce sucre au cédrat dans la préparation tout entière, ce qui colorera le blanc-manger d'un jaune pâle.

On procédera de même que ci-dessus pour du blanc-manger à l'orange, en râpant le zeste d'une orange. Il en sera de même pour le zeste au citron et pour le zeste à la bigarade.

BLANC-MANGER A LA VANILLE.

Coupez par petites parcelles une gousse de vanille; faire cuire au petit caramel six onces de sucre, dans lequel vous mêlez la vanille, et la laissez refroidir. Ensuite vous le faites dissoudre avec un verre d'eau chaude, et placez le poêlon sur des cendres rouges, pour qu'il se fonde plus aisément. Vous pilez une livre d'amandes, comme nous l'avons indiqué pour le blanc-manger ordinaire; vous les mouillez avec trois verres d'eau seulement; et après en avoir exprimé le lait d'amandes, que vous partagez en deux parties égales, vous mêlez dans l'une le sirop à la vanille, que vous passez au tamis de soie, et dans l'autre, six onces de sucre dissous dans un verre d'eau tiède, et passé au tamis de soie. Ensuite vous ajoutez dans chaque partie une demi-once de colle, et garnissez le moule comme le précédent, c'est-à-dire un lit de blanc-manger blanc, ensuite un jaune, et ainsi de suite.

Si vous l'aimez mieux, vous mêlez le sirop de vanille dans toute la préparation.

Le blanc-manger aux anis se prépare de même que le précédent, avec cette différence que vous mêlez au caramel quatre gros d'anis vert étoilé, en place de vanille ou de graine de coriandre.

BLANC-MANGER AU CAFÉ MOKA, Nº 4.

Torréfiez deux onces de vrai café Moka; et après l'avoir moulu, vous le versez dans un verre d'eau bouillante. Laissez faire l'infusion; et quand le marc est déposé, vous le tirez à clair. Vous mettez dedans six onces de sucre et une demi-once de colle clarifiée; ensuite vous pilez une livre d'amandes comme de coutume, et la délayez avec trois verres d'eau filtrée. Après en avoir exprimé le lait d'amandes, vous le séparez en deux parties; dans l'une, vous versez le café et la colle, et dans l'autre, vous mêlez une demi-once de colle et six onces de sucre fondu dans un verre d'eau tiède. Garnissez le moule comme le précédent. Voyez-en l'effet par le dessin du nº 4 de la planche 20e.

BLANC-MANGER AU CHOCOLAT.

Faites dissoudre dans un verre d'eau bouillante six onces de bon chocolat à la vanille, avec quatre onces de sucre. Pilez une livre d'amandes, et mouillez-les avec trois verres d'eau; après en avoir extrait le lait d'amandes, vous le séparez en deux parties égales; dans l'une, vous mêlez le chocolat avec une demi-once de colle, et dans l'autre, vous versez six onces de sucre fondu dans un verre d'eau tiède, avec

la colle. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

BLANC-MANGER AUX PISTACHES.

Après avoir émondé six onces de belles pistaches, vous les pilez comme les amandes, avec une demi-once de cédrat confit. Ensuite vous délayez ces pistaches avec un verre d'eau, en pressant fortement le lait de pistaches à la serviette. Vous y mêlez six onces de beau sucre et une demi-once de colle. Vous pilez une livre d'amandes comme de coutume, et la délayez avec trois verres d'eau. Après avoir exprimé le lait des amandes à la serviette, vous le séparez en deux parties égales; dans l'une, vous versez le lait de pistaches, en y joignant assez d'essence de vert d'épinards pour teindre ce blanc-manger d'un beau vert pâle, et dans l'autre partie, vous versez six onces de sucre fondu dans un verre d'eau tiède, avec une demi-once de colle de poisson. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits à la recette de la gelée de violettes.

BLANC-MANGER AUX AVELINES.

Émondez une livre d'amandes d'avelines; et, après les avoir lavées, vous en mettez la moitié tremper deux heures dans de l'eau fraîche. Essuyez parfaitement l'autre moitié, que vous versez dans une moyenne poêle d'office, et la placez sur un feu modéré, en remuant continuellement les avelines avec une cuillère d'argent. Aussitôt qu'elles sont colorées

bien également d'un beau jaune clair, vous les ôtez du feu et les laissez refroidir. Ensuite vous pilez ces amandes, en y mettant de temps en temps une demi-cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Étant bien broyées, vous les ôtez du mortier pour les délayer dans un bol avec deux verres et demi d'eau filtrée. Pressez-les à la serviette, afin d'en exprimer le lait d'avelines, où vous mettez six onces de sucre. Quand ce sucre est dissous, vous passez de nouveau le lait d'amandes à la serviette; après quoi vous y joignez une demi-once de colle clarifiée. Vous préparez le reste des amandes de la même manière que les précédentes. Vous les mouillez, sucrez et collez de même, ce qui vous donnera un blanc-manger très-blanc; et l'autre partie sera légèrement colorée d'un jaune clair. Finissez le reste du procédé selon la règle.

On peut également ne faire ce blanc-manger que d'une seule et même couleur, en mêlant les amandes torréfiées avec les blanches, ou en donnant couleur à la livre entière, ce qui donne un entremets très-agréable.

BLANC-MANGER AUX FRAISES.

Épluchez une bonne assiette de fraises bien mûres et d'une odeur agréable; pressez-les dans une serviette claire, pour en exprimer le suc, que vous mêlez dans la préparation décrite pour le blanc-manger ordinaire (*Voyez* cet article); à cette différence près, que vous y mettez un verre d'eau de moins, si vous avez obtenu un verre de jus de frai-

ses; ce qui arrive quand elles sont d'une parfaite maturité. Pour le reste de l'opération, vous procéderez comme de coutume.

On pourrait ajouter une petite infusion de cochenille, ou de rouge végétal, afin de colorer ce blanc-manger d'un beau rose.

Pour le blanc-manger aux framboises, on procédera comme il est dit ci-dessus, en employant des framboises bien mûres au lieu de fraises; mais on ajoutera aux framboises une poignée de groseilles rouges et bien mûres.

BLANC-MANGER A LA CRÈME.

Après avoir préparé les trois quarts seulement de l'une des recettes décrites ci-dessus, vous les placez sur la glace dans un bol de terre de pipe ou dans une terrine. Vous remuez ce blanc-manger avec une grande cuillère d'argent; aussitôt qu'il commence à prendre, en devenant lié et coulant, vous l'ôtez de la glace, et mêlez dedans une assiette de bonne crème fouettée. Remuez bien ce mélange, afin d'affaisser en partie la crème, qui, par ce moyen, donne au blanc-manger un velouté, un moelleux qu'il n'a réellement pas ordinairement. Ensuite vous le moulez de la manière accoutumée.

On pourrait, par mon procédé, ajouter de la crème fouettée dans tous les blancs-mangers décrits précédemment; mais on observerait de ne marquer que les trois quarts des recettes décrites. Ces sortes de blancs-mangers ne pourraient être que d'une seule couleur, ce qui plaira toujours aux amateurs de ces bons entremets.

BLANC-MANGER SANS COLLE ET SANS GLACE.

Préparez la moitié de la dose de la recette du blanc-manger ordinaire sans y mettre de colle. Fouettez un peu six blancs d'œufs dans un grand poêlon d'office; et quand ils commencent à blanchir, versez-y le blanc-manger, que vous placez sur des cendres rouges. Vous continuez à fouetter le mélange avec un fouet à biscuit. Par ce travail, le blanc d'œuf se mêle intimement à la préparation, qui se change bientôt en une crème liée, fouettée et moelleuse. Dès que vous voyez que la crème est d'un corps parfaitement égal, vous la versez de suite dans une casserole d'argent, dans de petits pots ou dans un bol, et la laissez refroidir, ou la servez chaude.

Ce blanc-manger ne peut se servir que dans de petits pots, dans une casserole d'argent, ou dans un bol de porcelaine.

Lorsqu'on voudra faire un entremets de pots de blanc-manger, n'importe de quelle saveur, on préparera seulement les deux tiers de l'une des recettes décrites dans ce chapitre.

CHAPITRE VII.

FROMAGE BAVAROIS AUX NOIX VERTES.

Après avoir épluché un cent de belles noix vertes, vous les pilez et les mouillez de temps en temps d'un peu d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Ensuite vous les mettez dans une petite terrine,

et les délayez peu à peu avec deux verres de crème froide, dans laquelle vous aurez fait dissoudre huit onces de sucre. Laissez faire l'infusion pendant une heure, après quoi vous la passez à l'étamine fine. Ajoutez à la crème six ou huit gros de colle clarifiée et un peu tiède ; vous versez la préparation dans un dôme de fer-blanc du diamètre de dix pouces, et de quatre seulement de profondeur ; ou versez-la dans un grand bol de terre de pipe, ou dans une moyenne terrine que vous placez dans quinze livres de glace pilée. Au bout de quinze minutes, vous commencez à remuer la crème avec une grande cuillère d'argent, et continuez par intervalle. Du moment qu'elle commence à se lier, vous la remuez sans discontinuer, afin qu'elle soit d'un corps très-lisse et coulant. Alors vous ôtez la préparation de la glace. Vous y mêlez par parties un fromage à la Chantilly, bien égoutté, et du même volume que le moule d'entremets qui doit vous servir; vous remuez parfaitement ce mélange, afin d'affaisser la crème fouettée qui, par ce moyen, vous donne un fromage bavarois d'un moelleux et d'un velouté parfait. Vous le versez dans le moule que vous aurez placé dans la glace; et après une bonne heure et demie de congélation, vous pouvez démouler le fromage.

Il est important de le verser dans le moule aussitôt après y avoir mêlé la crème fouettée; car le moindre retard nuit singulièrement à l'opération, et cela vient de ce que la crème fouettée fait prendre précipitamment le fromage, qui devient tellement lié, qu'en le versant dans le moule, il ne peut plus en prendre les formes, tandis que le contraire

a lieu si l'on moule le fromage aussitôt que la crème est parfaitement amalgamée.

FROMAGE BAVAROIS AUX AVELINES.

Émondez quatre onces d'amandes d'avelines; et après les avoir lavées à l'eau fraîche, égouttez-les et essuyez-les dans une serviette. Versez-les dans un grand poêlon d'office, sur un feu modéré, en les remuant sans cesse avec une cuillère d'argent. Dès qu'elles sont colorées d'un beau jaune, elles sont alors assez torréfiées, et vous les ôtez du feu. Vous les laissez refroidir, après quoi vous les pilez comme de coutume, en y joignant quelques gouttes d'eau pour les empêcher de tourner à l'huile. Étant parfaitement broyées, vous les délayez dans une petite terrine, avec deux verres de lait presque bouillant, où vous aurez fait fondre huit onces de sucre fin. Une heure après, vous passez l'infusion à l'étamine fine; vous y mêlez six gros de colle clarifiée; vous faites prendre la préparation à la glace, de même que ci-dessus; et quand elle commence à se lier, vous y mêlez une bonne assiette de crème fouettée. Vous moulez votre fromage bavarois selon la règle, et démoulez de même.

FROMAGE BAVAROIS AUX AMANDES AMÈRES.

Après avoir émondé, lavé et égoutté trois onces d'amandes douces et une once d'amères, vous les pilez bien parfaitement, en y joignant peu à peu deux cuillerées d'eau; ensuite vous les ôtez du mor-

tier pour les délayer dans une terrine avec deux verres de lait presqu'en ébullition, dans lequel vous avez fait dissoudre huit onces de sucre en poudre. Donnez une heure d'infusion, et passez ensuite à l'étamine fine. Vous y mêlez six ou huit gros de colle un peu tiède; placez la préparation sur la glace dans un bol; dès l'instant qu'elle commence à se lier, vous y joignez une assiette de crème fouettée, et terminez le procédé comme de coutume.

FROMAGE BAVAROIS AUX PISTACHES.

Émondez quatre onces de pistaches bien vertes, et après les avoir lavées et égouttées, vous les pilez avec une once de cédrat confit ou le zeste d'un citron râpé sur du sucre, ajoutez huit amandes amères. Le tout bien pilé, vous le délayez avec deux verres de bon lait presque bouillant, et huit onces de sucre en poudre. Vous donnez une petite heure d'infusion, après quoi vous la passez à la serviette; ajoutez six ou huit gros de colle clarifiée, et assez d'essence de vert d'épinards pour la colorer d'un beau vert pistache. Placez la préparation dans un bol à la glace, et quand elle commence à se lier, mêlez-y un fromage à la crème; vous moulez et démoulez le fromage bavarois selon les procédés décrits ci-dessus.

FROMAGE BAVAROIS AU PARFAIT AMOUR.

Coupez aussi mince que possible le demi-zeste d'un citron bien sain et le demi-zeste d'un petit cédrat. Jetez-

les ensuite dans deux verres de lait en ébullition; ajoutez-y six clous de girofle concassé, huit onces de sucre; et après une heure d'infusion, vous passez le tout à l'étamine. Vous y joignez six ou huit gros de colle et assez d'infusion de graines de cochenille pour teindre la préparation d'un beau rose. Mettez-la dans un bol à la glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y mêlez un fromage à la crème, après quoi vous terminez le reste de l'opération de la manière accoutumée.

FROMAGE BAVAROIS A L'ESSENCE DE MENTHE.

Ayez une once de menthe frisée et cueillie du jour. Quand vos deux verres de lait ont bouilli, vous y jetez la menthe avec le demi-zeste d'un citron bien sain. Lorsque l'infusion n'est plus que tiède, vous y mêlez un demi-gros d'essence de menthe poivrée, et huit onces de sucre en poudre. Après quelques minutes d'infusion, vous passez le tout à l'étamine, et y ajoutez six ou huit gros de colle; placez la préparation dans un bol à la glace, et lorsqu'elle commence à se lier, vous y mêlez le fromage à la Chantilly. Terminez comme il est indiqué pour le fromage bavarois aux noix vertes.

FROMAGE BAVAROIS A L'ANIS ÉTOILÉ.

Ayez deux gros d'anis vert, deux d'anis étoilé, un demi-gros de graines de fenouil, et autant de graines de coriandre, le tout concassé. Vous les jetez dans deux verres de lait presque bouillant, où vous

aurez fait dissoudre huit onces de sucre en poudre. Donnez une heure d'infusion; passez la préparation à l'étamine fine ou à la serviette. Mêlez six ou huit gros de colle; placez-la dans un bol à la glace; aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la crème. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux noix vertes.

FROMAGE BAVAROIS AU CAFÉ MOKA.

Prenez six onces de café Moka; mettez-le dans un poêlon d'office sur un feu modéré, et remuez-le continuellement pour le colorer d'un beau jaune rougeâtre. Dès que les grains deviennent huileux, le café est torréfié; vous le jetez dans trois verres de lait en ébullition; couvrez bien l'infusion, et quand elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Vous y mêlez huit onces de sucre en poudre et six ou huit gros de colle. Le tout parfaitement mêlé, vous le passez de nouveau à la serviette; vous placez la préparation dans un bol à la glace, et dès qu'elle commence à prendre, vous y mêlez une assiette de crème fouettée. Terminez le procédé comme de coutume.

FROMAGE BAVAROIS AU CAFÉ A L'EAU.

Après avoir brûlé six onces de café Moka, comme le précédent, vous le moulez et le jetez ensuite dans deux verres d'eau bouillante; mais vous le versez peu à peu, afin d'éviter le flot de la mousse. Donnez un quart d'heure d'infusion; aussitôt que la

mousse a disparu, mêlez-y un petit morceau de colle de poisson. Laissez-le s'éclaircir, après quoi vous tirez l'infusion à clair. Vous y joignez huit onces de sucre en poudre, et six ou huit gros de colle clarifiée. Le tout bien mêlé, vous passez la préparation à la serviette, et la mettez dans un bol à la glace; quand elle commence à se lier, vous y amalgamez un fromage à la crème fouettée, et finissez l'opération de la manière accoutumée.

FROMAGE BAVAROIS AU CHOCOLAT.

Coupez par petites parties six onces de chocolat à la vanille; vous les faites fondre dans un verre d'eau en ébullition, et le laissez bouillir sur un feu doux pendant cinq minutes, en le remuant continuellement avec une spatule. Lorsqu'il est parfaitement dissous, vous y joignez un verre de bonne crème bouillante, six onces de sucre en poudre et six ou huit gros de colle clarifiée; ensuite vous passez le tout à l'étamine. Laissez refroidir la préparation; mettez-la dans un bol à la glace, et remuez-la avec la cuillère d'argent. Du moment qu'elle commence à prendre, vous y mêlez un fromage à la Chantilly, et suivez le reste du procédé comme je l'ai décrit précédemment.

FROMAGE BAVAROIS AU CACAO.

Vous brûlez, de la même manière que le café, six onces de cacao; vous le concassez dans un mortier, et le mettez le plus promptement possible dans deux

verres de lait bouillant, avec une demi-gousse de vanille et autant de cannelle fine. Couvrez l'infusion, et dès qu'elle n'est plus que tiède, vous la passez à la serviette; vous y mêlez huit onces de sucre, six ou huit gros de colle. Le tout bien amalgamé, vous le passez de nouveau; après quoi, vous placez la préparation dans un bol à la glace, et quand elle commence à se lier, vous y mêlez un fromage à la crème. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux noix vertes.

FROMAGE BAVAROIS AU THÉ.

Faites infuser dans deux verres de lait bouillant deux gros de bon thé. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, faites-y fondre huit onces de sucre en poudre et six gros de colle clarifiée. Ensuite vous la passez à la serviette, et la mettez dans un bol à la glace. Quand elle commence à prendre, mêlez-y la crème fouettée nécessaire à l'opération, que vous suivez selon les procédés décrits ci-dessus.

FROMAGE BAVAROIS AU CARAMEL.

Mettez dans un petit poêlon d'office quatre onces de sucre en poudre, que vous faites fondre sur un feu modéré, en le remuant; et lorsqu'il se colore d'un beau jaune rougeâtre, vous le mouillez d'un verre d'eau, et le laissez dissoudre. Lorsqu'il est parfaitement fondu, vous y mêlez quatre onces de sucre, un verre de crème et six ou huit gros de colle. La préparation n'étant plus que tiède, vous

la mettez dans un bol à la glace; aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la crème; ensuite vous moulez et démoulez l'entremets comme de coutume.

FROMAGE BAVAROIS A LA FLEUR D'ORANGE GRILLÉE.

Vous faites cuire au caramel, comme ci-dessus, quatre onces de sucre, et lorsqu'il a atteint une belle couleur blonde, vous y mêlez une cuillerée à bouche de fleur d'orange pralinée, et la laissez refroidir; après quoi, vous faites dissoudre le caramel avec un verre d'eau bouillante. Quand il est bien fondu, vous le laissez devenir tiède; vous y joignez un verre de bonne crème, quatre onces de sucre et six ou huit gros de colle. Passez le tout à la serviette, et placez ensuite la préparation dans un bol à la glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y amalgamez une bonne assiette de crème à la Chantilly. Pour le reste de l'opération, vous suivez les procédés indiqués ci-dessus.

FROMAGE BAVAROIS A LA FLEUR D'ORANGE PRALINÉE.

Faites bouillir deux verres de lait, et ôtez-les du feu en versant dedans une bonne cuillerée à bouche de fleur d'orange pralinée. Couvrez l'infusion; lorsqu'elle n'est plus que tiède, mêlez-y huit onces de sucre en poudre et six ou huit gros de colle. Vous passez la préparation à la serviette, et la placez dans un bol à la glace; aussitôt qu'elle commence à prendre, vous y amalgamez la crème fouettée.

Pour le reste de l'opération, *Voyez* le fromage bavarois *aux noix vertes*.

FROMAGE BAVAROIS EN SURPRISE AUX MACARONS AMERS, N° 8.

Après avoir écrasé quatre onces de macarons amers, vous les versez dans deux verres de lait en ébullition, avec six onces de sucre. Couvrez l'infusion, et du moment qu'elle n'est que tiède, joignez-y six ou huit gros de colle clarifiée, et passez-la ensuite à la serviette. Placez la préparation à la glace, et lorsqu'elle commence à prendre, mêlez-y le fromage à la crème. Terminez le reste du procédé selon la règle.

Autre manière. Vos macarons étant écrasés, vous les mêlez dans quatre onces de sucre cuit au caramel, que vous faites dissoudre ensuite avec un verre d'eau bouillante; après quoi vous y mêlez quatre onces de sucre en poudre, un verre de crème et six ou huit gros de colle clarifiée. Vous terminez le procédé de la manière accoutumée.

Lorsqu'on manque de macarons amers, on y supplée en pilant une demi-once d'amandes amères, que l'on ajoute à quatre onces de macarons doux.

Après avoir renversé le fromage, et au moment de le servir, vous semez dessus et autour, du macaron doux écrasé; vous placez dessus une couronne de macarons entiers. Voyez-en l'effet par le dessin du n° 8 de la planche 20. Cette manière de servir ce délicieux entremets le distingue des autres, et le rend en quelque façon en surprise.

FROMAGE BAVAROIS A LA VANILLE.

Mettez dans trois verres de crème bouillante une gousse de vanille bien grasse et bien givrée; placez l'infusion sur l'angle du fourneau et laissez-la réduire d'un tiers; mêlez huit onces de sucre en poudre et six ou huit gros de colle de poisson. Le tout parfaitement mêlé, et n'étant plus que tiède, vous passez la préparation à la serviette, après quoi vous la mettez à la glace : aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la Chantilly.

FROMAGE BAVAROIS AU ZESTE DE CÉDRAT.

Prenez un morceau de sucre du poids de huit onces; vous râpez dessus le zeste d'un cédrat, et, à mesure que le sucre se colore, vous le ratissez afin d'en séparer l'arome du fruit qui s'y attache par le frottement réitéré.

Ayez soin de ne point effleurer la peau blanche du cédrat, parce qu'elle donnerait de l'amertume à l'entremets; enfin, lorsque le cédrat est parfaitement décoloré, jetez le sucre dans deux verres de lait presque bouillant; couvrez l'infusion, et, quand elle n'est plus que tiède, mêlez-y six ou huit gros de colle clarifiée; après quoi vous la passez à la serviette; vous la placez dans un bol à la glace, et, dès qu'elle commence à prendre, vous y joignez un fromage à la crème. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois, premier article de ce chapitre.

On emploiera les mêmes procédés pour confec-

tionner les fromages bavarois au zeste de citron, en râpant le demi-zeste d'un citron bien sain; au zeste de bigarade, en employant le demi-zeste d'une bigarade bien jaune; et à l'orange, en employant le demi-zeste d'une belle orange de Malte rouge en couleur.

CHAPITRE VIII.

DES FROMAGES BAVAROIS PRINTANIERS.

FROMAGE BAVAROIS AUX VIOLETTES.

Vous épluchez quatre petits paquets de violettes cueillies du jour; vous les jetez dans huit onces de sucre clarifié et en ébullition, avec une pincée de graines de cochenille, afin de colorer l'infusion que vous couvrez. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, vous y mêlez six ou huit gros de colle; ensuite vous passez la préparation à la serviette et la placez dans un bol à la glace; lorsqu'elle commence à prendre, vous y mêlez un fromage à la Chantilly, et terminez l'entremets selon la règle.

FROMAGE BAVAROIS AUX ROSES.

Prenez une trentaine de belles roses fraîchement cueillies; et, après les avoir épluchées, jetez-les avec une pincée de graines de cochenille dans huit onces de sucre clarifié et bouillant. Couvrez l'infusion, et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, joignez-y six ou huit gros de colle de poisson; ensuite passez la prépara-

tion à la serviette, après quoi vous la mettez à la glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y mêlez le fromage à la crème. Terminez comme de coutume.

FROMAGE BAVAROIS A L'OEILLET.

Épluchez une petite botte (deux onces) de petits œillets rouges à ratafiat. Vous les jetez dans huit onces de sucre clarifié et bouillant, avec dix clous de gérofle concassé et une pincée de graines de cochenille. Couvrez l'infusion, et, lorsqu'elle est tiède encore, passez-la à la serviette; après quoi vous y joignez six ou huit gros de colle. Remuez la préparation, et placez-la dans un bol à la glace. Aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y amalgamez un fromage à la crème. Moulez et démoulez l'entremets, comme il est décrit plus haut.

On peut également confectionner ces sortes d'entremets aux jonquilles, au jasmin et aux tubéreuses.

FROMAGE BAVAROIS A LA FLEUR D'ORANGE NOUVELLE.

Épluchez deux onces de fleur d'orange cueillie du jour. Vous la faites infuser dans huit onces de sucre clarifié et bouillant. Lorsqu'elle est presque froide, vous la passez à la serviette. Ajoutez six ou huit gros de colle à la préparation que vous placez à la glace; et quand elle commence à prendre, vous mettez la crème fouettée nécessaire. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

CHAPITRE IX.

DES FROMAGES BAVAROIS AUX FRUITS.

FROMAGE BAVAROIS AUX FRAISES.

Après avoir épluché une livre et demie de fraises, vous les passez en purée par l'étamine fine; vous y mêlez huit onces de sucre en poudre, et lorsque ce sucre est dissous, vous y joignez six ou huit gros de colle. Placez-la ensuite sur la glace, et du moment que la préparation commence à prendre, vous y incorporez le fromage à la Chantilly. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux *noix vertes*.

FROMAGE BAVAROIS AUX FRAMBOISES.

C'est absolument la même manière de procéder que pour le précédent, avec cette différence que vous employez une livre de framboises avec quatre onces de groseilles.

Pour conserver la préparation d'un beau rose, il est important de ne point la déposer ni la toucher avec aucun ustensile d'étain ou étamé.

FROMAGE BAVAROIS AUX GROSEILLES ROUGES.

Égrenez une livre de groseilles rouges bien douces, et quatre onces de framboises. Pressez le tout à l'étamine fine, afin d'exprimer la quintessence du suc, dans lequel vous mêlez huit onces de sucre fin

et six ou huit gros de colle. Le tout étant parfaitement amalgamé, vous mettez la préparation dans un bol à la glace, et dès qu'elle commence à se lier, vous y mêlez une assiette de crème fouettée. Finissez comme il est décrit plus haut.

FROMAGE BAVAROIS AUX QUATRE FRUITS.

Ayez quatre onces de groseilles, quatre de cerises, quatre de framboises et quatre de fraises. Pressez le tout à l'étamine fine pour exprimer le jus, dans lequel vous joignez huit onces de sucre fin et six ou huit gros de colle. Le tout parfaitement mêlé, vous placez la préparation à la glace; aussitôt qu'elle commence à prendre, vous y joignez la crème fouettée nécessaire à l'entremets. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux *noix vertes.*

On emploiera les mêmes procédés que ci-dessus pour faire un fromage bavarois aux cerises, en exprimant le suc d'une livre de cerises avec quatre onces de framboises.

FROMAGE BAVAROIS AUX ABRICOTS.

Prenez dix-huit beaux abricots de plein-vent, d'une bonne maturité et rouges en couleur. Après les avoir coupés menus, vous les faites cuire dans huit onces de sucre clarifié. Lorsqu'ils sont réduits en marmelade parfaite, vous les passez en purée à l'étamine. Vous y joignez six ou huit gros de colle clarifiée et un verre de bonne crème. Remuez la préparation et placez-la ensuite à la glace. Lorsqu'elle commence

à prendre, vous y mettez la crème fouettée. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

On peut également mêler les abricots avec huit onces de sucre en poudre, et, une heure après, les passer à cru par l'étamine fine.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner le fromage bavarois aux pêches, en employant quinze pêches de vigne.

FROMAGE BAVAROIS AUX PRUNES DE MIRABELLE.

Otez les noyaux de cent prunes vraies mirabelles; vous les faites cuire dans six onces de sucre clarifié. Lorsqu'elles sont réduites à point, vous passez la marmelade en purée par l'étamine fine; après quoi, vous y mêlez six ou huit gros de colle clarifiée. Placez la préparation à la glace, et du moment qu'elle commence à se lier, amalgamez la crème fouettée nécessaire. Pour le reste du procédé, agissez selon la règle.

Pour le fromage bavarois aux prunes de reine-claude, on emploiera trente-six de ces prunes bien mûres; on procédera absolument de la même manière que ci-dessus.

On peut passer ces sortes de fruits par l'étamine, sans les faire cuire, mais alors ils doivent être d'une parfaite maturité.

FROMAGE BAVAROIS A L'ANANAS.

Après avoir épluché un moyen ananas, vous le coupez menu et le faites mijoter dans huit onces de

sucre clarifié. La marmelade étant parfaitement cuite, vous la passez en purée par l'étamine fine; après quoi vous y mêlez six ou huit gros de colle, et placez ensuite la préparation à la glace. Lorsqu'elle commence à prendre, vous y joignez un fromage à la Chantilly. Moulez et démoulez l'entremets, comme il est indiqué au fromage bavarois aux *noix vertes*.

FROMAGE BAVAROIS AU MELON.

Ayez un moyen canteloup de bon fruit, d'un goût exquis et rouge en couleur. Coupez-le par tranches; ôtez-en l'écorce et les graines. Coupez-le menu, et faites-le cuire ensuite dans huit onces de sucre clarifié; faites-le réduire en une marmelade parfaite, que vous passez en purée par l'étamine fine. Vous y joignez six ou huit gros de colle; remuez la préparation et placez-la à la glace. Quand elle commence à se lier, vous y mêlez une assiette de crème fouettée. Finissez l'opération comme de coutume.

FROMAGE BAVAROIS AU MARASQUIN.

Faites bouillir deux verres de crème double; ajoutez-y huit onces de sucre et six ou huit gros de colle; passez le tout à l'étamine et placez la préparation à la glace. Au moment où elle commence à se lier, vous y mêlez peu à peu un demi-verre de vrai marasquin d'Italie. Après cela, vous y amalgamez la crème fouettée nécessaire. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Pour le fromage bavarois au rum, on procédera

comme ci-dessus, avec cette différence qu'on emploie un demi-verre de bon rac ou de rum.

On fait également des fromages bavarois aux crèmes de Moka, de cacao, de Pomone, de fraises, de vanille, de menthe, de Barbade, d'Arabie et autres liqueurs fines.

FROMAGE BAVAROIS AU PUNCH.

Faites infuser le zeste de deux citrons dans huit onces de sucre clarifié et deux gros de thé vert; ajoutez le suc de trois citrons bien sains, et six ou huit gros de colle. Passez le tout à la serviette, après quoi vous placez la préparation à la glace. Lorsqu'elle commence à se lier, vous y mettez un demi-verre de bon rac ou de rum, puis la crème fouettée. Terminez le procédé comme de coutume.

FIN DES FROMAGES BAVAROIS.

On met également ces sortes de fromages bavarois en petits pots pour en faire un entremets, et de préférence dans un bol de porcelaine. On préparera la moitié de l'une des recettes décrites précédemment; puis on emplira les sept petits pots, au moment où l'on aura mêlé la crème fouettée à la préparation.

CHAPITRE X.

DES CRÈMES FRANÇAISES.

CRÈME AU CAFÉ MOKA.

Mettez dans un moyen poêlon d'office quatre onces de café vrai Moka, et torréfiez-le sur un feu modéré. Quand il est coloré, et que les grains de café deviennent huileux, vous le jetez dans cinq verres de lait bouillant. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Mêlez-y dix onces de sucre en poudre et un grain de sel. Prenez dix jaunes d'œufs, que vous délayez peu à peu avec l'infusion. Placez le tout sur un feu modéré, en le remuant continuellement avec une cuillère de bois, afin que la crème se lie sans grumeleaux; du moment qu'elle commence à s'épaissir et à s'attacher légèrement à la cuillère, passez-la de suite à l'étamine fine. Quand elle n'est plus que tiède, mêlez huit ou dix gros de colle clarifiée. Dès qu'elle est refroidie, versez la crème dans un moule d'entremets (que vous aurez légèrement frotté avec un peu d'huile d'amandes douces), qui sera incrusté dans quinze livres de glace pilée, et couvrez la crème d'un rond de papier ou d'un couvercle de casserole. Deux petites heures après, détachez légèrement le pourtour de la crème du moule, et renversez-la sur le plat d'entremets, en enlevant le moule.

Cette manière de démouler la crème, sans avoir besoin de tremper le moule à l'eau chaude, vient

de ce qu'il a été à peine huilé intérieurement de quelques gouttes d'huile d'amandes douces. Par ce moyen, la crème quitte aisément le moule, et sa surface est tout aussi brillante que quand elle est démoulée à l'eau chaude. Cependant l'eau chaude sert en quelque sorte à dépouiller l'entremets d'une petite teinte terne, occasionnée quelquefois par le moule.

Néanmoins, cette manière d'huiler les moules a quelque chose d'aimable, en ce qu'au moment du service on démoule son entremets en très-peu de temps.

On huile également les moules des blancs-mangers, des fromages bavarois et des gelées fouettées, mais jamais pour les gelées transparentes; car ces dernières, par ce procédé, conservent à leur surface le peu d'huile du moule, ce qui leur donne toujours quelque chose de louche. Cela est facile à concevoir, l'huile étant un corps gras.

CRÈME FRANÇAISE AU CAFÉ A L'EAU.

Après avoir moulu quatre onces de café brûlé selon la règle, vous le faites infuser dans un verre d'eau bouillante. Quand il est déposé, vous le tirez à clair; ensuite vous faites cuire quatre onces de sucre au caramel très-léger en couleur, comme de coutume. Vous y versez le café et le placez sur des cendres rouges, afin qu'il se fonde doucement; le sucre étant parfaitement dissous, vous le versez peu à peu dans dix jaunes d'œufs, en remuant le mélange. Ajoutez quatre verres de lait bouillant et six onces de sucre, après quoi vous faites prendre la crème sur

un feu modéré, en la remuant toujours avec la cuillère de bois ; aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine fine, et lorsqu'elle est encore tiède, vous y mêlez huit ou dix gros de colle clarifiée, puis vous terminez l'opération comme la précédente.

CRÈME FRANÇAISE AU CACAO.

Torréfiez, de même que le café, quatre onces de cacao; vous le concassez dans un mortier, et le mettez de suite infuser dans cinq verres de lait en ébullition, avec une demi-gousse de vanille, et le même volume de cannelle fine. Couvrez l'infusion, et quand elle est presque froide, passez-la à la serviette; ensuite mêlez-la peu à peu avec dix jaunes d'œufs, dix onces de sucre et un grain de sel ; vous faites prendre la crème comme il est dit ci-dessus; et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y mêlez huit ou dix gros de colle de poisson, et suivez le reste du procédé selon la règle.

CRÈME FRANÇAISE AU CHOCOLAT.

Cassez menu six ou huit onces de chocolat à la vanille; vous le faites dissoudre dans un verre d'eau bouillante et à petit feu. Ensuite, versez-le par parties dans dix jaunes d'œufs, que vous remuez, en ajoutant huit onces de sucre et cinq verres de lait bouillant ; placez le tout sur un feu modéré, en remuant la crème sans discontinuer. Aussitôt qu'elle commence à se lier, vous la passez à l'étamine fine; quand elle est presque froide, vous y mêlez huit ou dix

gros de colle clarifiée, puis vous moulez et démoulez la crème de la manière accoutumée.

CRÈME FRANÇAISE AU THÉ HEYSVEN-SKINE.

Lorsque votre lait (cinq verres) est en ébullition, vous y versez deux gros du meilleur thé; couvrez l'infusion, que vous passerez à tiède par la serviette; ensuite, vous la mêlez par intervalle dans dix jaunes; ajoutez dix onces de sucre et un grain de sel; faites prendre la crème comme de coutume, et après l'avoir passée à l'étamine, mêlez-y huit ou dix gros de colle. Terminez l'opération de la manière décrite précédemment.

CRÈME FRANÇAISE A LA FLEUR D'ORANGE.

Jetez dans cinq verres de lait bouillant, une once de fleur d'orange pralinée; couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, mêlez-y dix onces de sucre, un grain de sel et dix jaunes d'œufs; faites prendre la crème selon la règle, et passez-la à l'étamine; ajoutez huit ou dix gros de colle, et finissez le procédé de la manière indiquée.

CRÈME FRANÇAISE A LA FLEUR D'ORANGE GRILLÉE.

Faites cuire au caramel six onces de sucre; et, du moment qu'il est coloré d'un beau blond rougeâtre, mêlez-y une once de fleur d'orange pralinée, et la laissez refroidir. Vous le faites dissoudre sur un feu modéré avec un verre d'eau bouillante; ensuite vous le mêlez

dans dix jaunes d'œufs, quatre onces de sucre, quatre verres de lait et un grain de sel; vous faites prendre la crème sur un feu modéré, et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y joignez six gros de colle, et terminez l'opération comme de coutume.

CRÈME FRANÇAISE AU CARAMEL ANISÉ.

Faites cuire six onces de sucre au caramel, et, après l'avoir ôté du feu, mêlez-y deux gros d'anis vert, et d'anis étoilé. Lorsqu'il est refroidi, vous le faites fondre avec un verre d'eau bouillante; vous le versez par parties dans dix jaunes d'œufs que vous remuez à mesure : ajoutez quatre onces de sucre, quatre verres de lait presque bouillant, et un grain de sel. Faites prendre la crème comme il est dit précédemment; ensuite passez-la à l'étamine, et mettez-y huit ou dix gros de colle. Pour le reste du procédé, voyez la première crème de ce chapitre.

CRÈME FRANÇAISE AUX MACARONS AMERS.

Écrasez quatre onces de macarons amers, et faites-les infuser dans cinq verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion; et, quand elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans dix jaunes d'œufs avec huit onces de sucre et un grain de sel. Placez le tout sur un feu modéré, en remuant continuellement la crème avec une cuillère de bois. Aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine. Ajoutez huit ou dix gros de colle, et finissez l'opération comme de coutume.

Lorsqu'on manque de macarons amers, on y supplée, en employant quatre onces de macarons doux, avec une demi-once d'amandes amères pilées.

On fait également cette crème au caramel, en mêlant les macarons dans quatre onces de sucre cuit au caramel, ce qui rend cet entremets plus agréable.

CRÈME FRANÇAISE AUX PISTACHES.

Après avoir pilé six onces de pistaches (émondées) avec une once de cédrat confit et huit amandes amères, vous jetez le tout dans cinq verres de lait presque bouillant. Couvrez l'infusion, et dès qu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette avec pression ; ensuite versez-la peu à peu dans dix jaunes, que vous aurez soin de remuer : ajoutez dix onces de sucre et un grain de sel; faites prendre la crème de la manière accoutumée; après l'avoir passée à l'étamine, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, mettez-y huit ou dix gros de colle, et assez d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie pour la colorer d'un beau vert pistache. Terminez le reste du procédé, selon la règle.

CRÈME FRANÇAISE AUX AVELINES.

Émondez quatre onces d'amandes d'avelines, lavez-les, et égouttez-les sur une serviette, après quoi vous les placez dans un poêlon d'office, sur un feu modéré; colorez-les bien blondes et aussi égales que possible. Quand elles sont refroidies, vous les pilez et les mouillez légèrement d'une cuillerée de lait; en-

suite, vous les jetez dans cinq verres de lait presque bouillant. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passe-la à la serviette, et versez-la dans dix jaunes d'œufs, que vous remuez parfaitement; vous ajoutez dix onces de sucre, un grain de sel, et faites prendre la crème comme il est indiqué : passez-la à l'étamine, et joignez-y dix gros de colle. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits précédemment.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner la crème aux amandes, employant six onces d'amandes douces et deux gros d'amères.

CRÈME FRANÇAISE A LA VANILLE.

Jetez une gousse et demie de vanille dans six verres de lait en ébullition; placez l'infusion sur l'angle du fourneau, et laissez-la doucement réduire d'un sixième; après quoi vous y mêlez dix onces de sucre et un grain de sel. Vous le versez peu à peu dans dix jaunes, que vous remuez à mesure; ensuite vous faites prendre la crème sur un feu modéré, selon la manière ordinaire; et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y joignez dix gros de colle.

Pour le reste de l'opération, voyez le premier article de ce chapitre.

On peut également ajouter dans cette crème quatre onces de sucre cuit au caramel.

CRÈME FRANÇAISE A LA FLEUR D'ORANGE NOUVELLE.

Épluchez deux onces de fleur d'orange nouvelle-

ment cueillie; vous la faites infuser dans cinq verres de lait bouillant. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, versez-la dans dix jaunes d'œufs, avec dix onces de sucre en poudre et un grain de sel; ensuite vous faites prendre la crème sur un feu modéré, et, du moment qu'elle se lie, donnez-lui un léger bouillon. Passez-la à l'étamine; dès qu'elle est presque froide, mêlez-y dix gros de colle, et terminez le procédé de la manière accoutumée.

CRÈME FRANÇAISE AU PARFAIT AMOUR.

Râpez sur un morceau de sucre du poids de dix onces, le demi-zeste d'un beau citron bien jaune et bien sain, et le demi-zeste d'un moyen cédrat. Ayez soin de râper légèrement, afin d'obtenir l'arome du fruit sans amertume. Ensuite, vous jetez ce sucre dans cinq verres de lait presque bouillant, avec dix clous de gérofle concassé. Couvrez l'infusion; et, lorsqu'elle est presque froide, versez-la par parties dans dix jaunes avec un grain de sel; faites prendre la crème selon la règle, après quoi vous la passez à l'étamine, et y joignez dix gros de colle. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits ci-dessus.

CRÈME FRANÇAISE AUX QUATRE ZESTES.

Ayez un morceau de sucre du poids de dix onces, sur lequel vous râpez le quart du zeste d'un beau citron, celui d'une belle orange de Malte, puis celui d'une bigarade, et le quart du zeste d'un petit cédrat. Faites infuser le tout dans cinq verres de lait

presque bouillant; couvrez l'infusion, et, dès qu'elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans dix jaunes d'œufs avec un grain de sel; faites prendre la crème comme de coutume, passez-la à l'étamine: ajoutez dix gros de colle, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

CRÈME FRANÇAISE A L'ORANGE.

Choisissez une belle orange douce, et dont l'écorce sera fine et foncée en couleur. Vous râpez légèrement le zeste sur un morceau de sucre de dix onces; mais surtout ayez soin de ne point effleurer la peau blanchâtre qui se trouve sous le zeste de l'orange, parce que cette peau donnerait de l'amertume à la crème. Ensuite, vous faites infuser ce sucre dans cinq verres de lait en ébullition, et quand l'infusion est presque froide, vous la mêlez avec dix jaunes d'œufs et un grain de sel. Placez le tout sur un feu modéré, en remuant continuellement la crème, avec une cuillère de bois; aussitôt qu'elle commence à vouloir bouillir, passez-la à l'étamine. Lorsqu'elle est tiède, vous y mêlez dix gros de colle, et vous suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

CRÈME FRANÇAISE AU CÉDRAT.

Râpez sur un morceau de sucre de dix onces le zeste d'un moyen cédrat bien sain; mêlez ce sucre avec dix jaunes d'œufs et un grain de sel; ensuite, mêlez-y peu à peu cinq verres de lait presque bouil-

lant, mais en ayant soin de remuer parfaitement la crème, que vous finissez de faire prendre sur un feu modéré. Vous la passez à l'étamine, et quand elle n'est plus que tiède, vous y joignez dix gros de colle. Terminez l'opération selon la règle.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner la crème à la bigarade, en râpant le zeste d'une bigarade; de même pour la crème au citron bergamotte.

CRÈME FRANÇAISE AUX FRAISES.

Faites bouillir quatre verres de lait avec une pincée de graine de cochenille et dix onces de sucre. Vous versez ce lait dans dix jaunes, que vous remuez à mesure pour que la crème se prenne également. Ajoutez un grain de sel, et placez la crème sur un feu modéré, en la remuant toujours; aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine; ensuite vous y mêlez dix gros de colle, et pendant que la crème se refroidit, vous passez en purée à l'étamine fine une livre de belles fraises bien mûres, avec une poignée de framboises. Lorsque la crème est froide, vous y amalgamez le fruit, après quoi vous la moulez selon la coutume.

Je ne mets pas de suite le fruit avec le lait, parce que cette crème est liée à l'œuf sur le feu; et que si on mêlait inconsidérément le tout ensemble, l'acide du fruit ferait tourner la crème; d'un autre côté, vous conservez tout l'arome du fruit, en le mêlant à la crème froide.

Vous emploierez les mêmes procédés pour la crème

aux framboises, avec cette différence, que vous exprimez le suc d'une livre de framboises, mêlé avec une poignée de fraises.

CRÈME FRANÇAISE AUX ABRICOTS.

Coupez menu quinze beaux abricots de plein-vent bien mûrs et bien rouges en couleur. Vous les faites cuire dans quatre onces de sucre clarifié. Étant desséchés, en une marmelade légère, vous la passez en purée à l'étamine; ensuite, vous faites bouillir quatre verres de lait avec six onces de sucre et un grain de sel, et les mêlez peu à peu avec dix jaunes, que vous aurez soin de remuer sans cesse, avec la cuillère de bois. Vous finissez de faire prendre la crème sur un feu modéré; après quoi, vous la passez à l'étamine. Vous y joignez dix gros de colle; aussitôt qu'elle est froide, vous la versez doucement dans la marmelade d'abricots, que vous remuez à mesure, afin d'amalgamer parfaitement le tout. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits.

Pour la crème aux prunes de reine-claude, vous procédez de même que ci-dessus, avec cette différence que vous faites une petite marmelade de vingt-quatre de ces prunes bien mûres. Vous procédez encore de même, pour confectionner la crème aux prunes de mirabelle, en employant quatre-vingts de ces prunes.

CRÈME FRANÇAISE AU MARASQUIN.

Faites bouillir cinq verres de lait; vous le mêlez

peu à peu avec dix jaunes, dix onces de sucre et un grain de sel. Placez le tout sur un feu modéré, en remuant toujours la crème; aussitôt qu'elle se lie et commence à frémir, vous la passez à l'étamine, vous y joignez dix gros de colle à tiède; et, quand elle est froide, vous y mêlez un bon demi-verre de vrai marasquin d'Italie. Pour le reste du procédé, agissez selon la coutume.

Pour la crème au rum, vous procédez comme pour la précédente, avec cette différence, que vous y mêlez un demi-verre de bon rac ou de rum.

Pour un entremets de l'une de ces crèmes en petits pots, on prépare seulement les deux tiers des recettes décrites précédemment. De même que pour la faire dans un bol, vous n'y mettez que six gros de colle.

CRÈME FRANÇAISE A LA CRÈME FOUETTÉE.

Préparez seulement les deux tiers de l'une des crèmes contenues dans le chapitre précédent. Cependant, mettez-y la même dose de colle de poisson (six gros); faites prendre la crême dans un bol à la glace, en la remuant toujours dans le genre du fromage bavarois; aussitôt qu'elle se lie et devient coulante en quittant la cuillère, mettez-y une petite assiette de crème fouettée, et versez-la de suite dans le moule qui sera enfoncé dans la glace.

L'addition de cette crème fouettée rend la crème française plus agréable encore, et infiniment plus moelleuse. Dans les crèmes contenues dans ce chapitre, j'ai ajouté de plus deux jaunes et quatre gros

de colle que je ne l'avais fait dans la première édition de ce traité, ayant reconnu que pour un grand moule d'entremets, les crèmes se trouvaient trop délicates; mais en cette circonstance, les praticiens pourront agir selon la grandeur des moules et supprimer deux gros de colle. Il est de rigueur de les supprimer pour les crèmes françaises où l'on veut ajouter de la crème fouettée.

Vous ajoutez pareillement de la crème à la Chantilly dans toutes les recettes décrites à la série des crèmes françaises, vulgairement nommées crèmes à l'anglaise. Je ne puis concevoir quelle est notre manie. Nous créons les choses, et nous avons la bonhomie de leur donner des noms étrangers; mais pourquoi cette faiblesse? Est-ce par ton? tant pis: c'est n'en pas avoir. Est-ce dans la croyance qu'elles seront mieux accueillies par nos compatriotes? Mais point du tout. Cette pensée est d'autant plus chimérique que notre art n'est exercé nulle part dans l'Europe aussi bien que dans Paris, et cela, parce que le beau ciel de notre chère patrie produit en abondance toutes les substances nécessaires pour faire briller nos talents, avantage que notre position géographique nous donne incontestablement sur le reste du continent. Notre goût fin et délicat, qui ne peut déguster que des aliments parfaits et exquis, y contribue, sans contredit, beaucoup encore.

CHAPITRE XI.

DES CRÈMES AU BAIN-MARIE.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) A LA VANILLE.

Jetez une gousse et demie de vanille dans six verres de lait en ébullition, que vous faites réduire d'un sixième; ensuite cassez dans une terrine dix jaunes et un œuf entier, que vous délayez en y mêlant dix onces de sucre et un grain de sel. Versez peu à peu l'infusion de vanille, et toujours en remuant les jaunes, afin de mêler parfaitement la crème que vous passez à l'étamine fine. Vous la versez doucement dans un moule d'entremets légèrement beurré intérieurement.

Ce moule doit être placé dans une casserole de neuf pouces au moins de diamètre; elle doit contenir assez d'eau bouillante, pour que celle-ci se trouve à six lignes près du bord du moule. Placez avec soin cette casserole sur des cendres rouges; couvrez-la de son couvercle, sur lequel vous mettez sept à huit braises ardentes.

Ajoutez de temps en temps un peu de feu autour de la casserole, pour maintenir l'eau toujours à son même degré de chaleur, c'est-à-dire presque bouillante. Il est important d'observer qu'elle ne doit point bouillir pendant la cuisson de la crème qui est d'une heure et demie. Avec ce soin on sera sûr d'obtenir une crème très-lisse, point essentiel de l'opération, tandis qu'en laissant inconsidérément le bain-marie

bouillonner, on ne peut obtenir qu'une crème d'une apparence mesquine; et cela vient de l'ébullition qu'elle reçoit par l'eau bouillante du bain-marie.

Enfin, lorsque la crème est prise, ce que vous voyez aisément en y portant le bout du doigt, elle ne doit former qu'un seul et même corps, et se détacher facilement du pourtour du moule. Alors vous l'ôtez du bain-marie; et quand elle n'est plus que tiède, vous placez le plat d'entremets sur le moule que vous retournez en posant l'un sur l'autre; vous enlevez le moule et servez la crème, qui doit être d'une mine appétissante.

Quand il arrive (n'importe par quelle cause) que la crème se trouve toute remplie à sa surface de petits globules d'air qui s'y sont fixés par l'ébullition du bain-marie, vous faites bouillir un verre de crème, que vous versez peu à peu dans trois jaunes d'œufs. Vous les remuez sans cesse avec une cuillère de bois; vous y mêlez trois onces de sucre fin et un grain de sel, et faites prendre ce mélange sur un feu modéré, toujours en remuant. Dès que la crème s'attache à la cuillère et qu'elle est prête à bouillir, vous la passez à l'étamine. Au moment de servir la crème, vous la masquez parfaitement avec de la crème liée, ce qui cache en partie sa difformité.

Il est des personnes qui masquent également leur crème avec de la crème liée, quoiqu'elle ait parfaitement réussi au bain-marie. Je préfère la servir lorsqu'elle sort bien lisse du moule. Il est cependant un moyen d'éviter presque toujours que les crèmes soient marquées par l'ébullition; à cet effet, vous devez placer dans le fond de la casserole trois pièces

de cuivre de deux sous, sur lesquelles vous posez le moule d'entremets. Par ce moyen, la crème est moins sujette à être frappée par l'ébullition; mais ce procédé n'a aucun effet, si une légère ébullition continuait quelque temps.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CHOCOLAT.

Cassez par petits morceaux quatre onces de chocolat que vous faites fondre sur un feu modéré, en y mêlant un verre d'eau bouillante, une demi-gousse de vanille et huit onces de sucre. Le tout parfaitement dissous, vous le mêlez dans cinq verres de lait en ébullition que vous retirez du feu; ensuite vous le versez par intervalle sur dix jaunes et un œuf entier passé à l'étamine. Vous remuez continuellement avec la cuillère de bois; ajoutez un grain de sel, et passez la crème à l'étamine, et faites-la prendre au bain-marie, comme la précédente.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CACAO.

Torréfiez dans un poêlon d'office six onces de cacao; vous le concassez dans un mortier, et le versez de suite dans six verres de lait bouillant, avec la moitié d'une gousse de vanille infusée. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à l'étamine, après quoi vous la mêlez peu à peu dans dix jaunes et un œuf entier, un grain de sel, et dix onces de sucre en poudre. Lorsque le sucre est tout-à-fait dissous, vous passez la crème à l'étamine fine, et terminez le reste du procédé selon la règle.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CAFÉ MOKA.

Vous torréfiez sur un feu modéré six onces de café Moka; aussitôt que les grains deviennent huileux, vous les versez dans six verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion; quand elle n'est plus que tiède, vous la passez à la serviette, après quoi vous la versez peu à peu dans dix jaunes que vous aurez délayés avec un œuf, un grain de sel, et dix onces de sucre. Le tout parfaitement mêlé, vous le passez de nouveau à l'étamine fine, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CAFÉ A L'EAU.

Torréfiez quatre onces de café; et après l'avoir moulu, versez-le doucement dans un verre d'eau en ébullition; laissez-le déposer; après quoi vous le tirez à clair en le versant dans un petit poêlon d'office, où vous aurez fait cuire deux onces de sucre au caramel. Vous le placez sur des cendres rouges, afin de faire dissoudre le sucre, et par ce moyen, conserver autant que possible le parfum du café, que vous aurez soin de couvrir hermétiquement. Ensuite, vous versez le café dans cinq verres de lait chaud, qui auront bouilli; vous mettez le tout dans dix jaunes qui seront délayés avec un œuf, huit onces de sucre en poudre, et un grain de sel. Passez la crème à l'étamine; versez-la dans le moule, et faites-la prendre au bain-marie, selon la règle.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU THÉ ET AU CARAMEL.

Jetez deux gros de bon thé dans six verres de lait bouillant; couvrez l'infusion et faites cuire deux onces de sucre au caramel. Faites-le dissoudre avec un demi-verre d'eau bouillante; versez-le dans l'infusion que vous mêlez peu à peu dans dix jaunes, avec un œuf, huit onces de sucre fin et un grain de sel. Le tout parfaitement amalgamé, vous passez la crème à l'étamine, et la terminez comme il a été dit ci-dessus.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CARAMEL A LA VANILLE.

Faites cuire au caramel deux onces de sucre; vous y mêlez une petite gousse de vanille coupée par petites parcelles, et le laissez refroidir; après quoi vous le faites fondre avec un verre d'eau bouillante, en le posant sur des cendres rouges. Couvrez l'infusion; le sucre étant dissous, vous le mêlez dans cinq verres de lait qui auront bouilli; puis, vous versez le tout sur dix jaunes que vous aurez mêlés avec un œuf, huit onces de sucre et un grain de sel. Remuez bien le mélange, que vous passez de suite à l'étamine, et finissez la crème comme de coutume.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CARAMEL ANISÉ.

Jetez dans cinq verres de lait en ébullition un gros d'anis vert et un gros d'anis étoilé; couvrez l'infusion; faites cuire six onces de sucre au caramel, et

faites-le fondre avec un verre d'eau bouillante. Vous le versez dans l'infusion qui doit être presque froide; après quoi, vous la mêlez peu à peu avec dix jaunes que vous aurez délayés avec un œuf, quatre onces de sucre et un grain de sel. Remuez bien le mélange que vous passez à l'étamine fine. Vous suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CARAMEL A LA FLEUR D'ORANGE.

Après avoir fait cuire six onces de sucre au caramel, vous y mêlez une bonne cuillerée à bouche de fleur d'orange pralinée. Lorsqu'elle est refroidie, vous y joignez un verre d'eau bouillante, et le faites dissoudre sur des cendres rouges; ensuite vous le mêlez dans cinq verres de lait presque bouillant. Vous versez le tout dans dix jaunes d'œufs qui seront délayés avec quatre onces de sucre, un œuf entier et un grain de sel. Passez la crème à l'étamine, et finissez-la comme de coutume.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CARAMEL.

Faites cuire huit onces de sucre au caramel; vous en versez peu à peu dans le fond du moule qui doit vous servir, et que vous aurez beurré selon la règle; mais vous aurez soin de placer le moule sur des cendres chaudes, afin que le caramel puisse s'étendre sur toute la surface du fond du moule (qui sera à cylindre); ne versez dans le moule que le quart du sucre; alors, vous faites fondre le reste

du caramel, en y joignant un verre d'eau en ébullition; lorsqu'il est dissous, vous le mêlez avec cinq verres de lait que vous aurez fait bouillir; ensuite, vous délayez dans une terrine dix jaunes avec un œuf entier, quatre onces de sucre et un grain de sel. Joignez-y le lait peu à peu. Passez la crème à l'étamine, et suivez le reste du procédé comme il est indiqué.

Le peu de caramel qui masque le fond du moule, se fond au bain-marie, et colore le dessus de la crème, ce qui la distingue des autres crèmes au bain-marie.

On peut également masquer de caramel le fond des moules dans lesquels on fera les crèmes : on pourrait encore ajouter au caramel une petite infusion de cochenille.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AUX MACARONS AMERS.

Écrasez quatre onces de macarons amers, que vous jetez dans six verres de lait en ébullition; couvrez l'infusion; aussitôt qu'elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans dix jaunes qui seront délayés avec un œuf, huit onces de sucre en poudre et un grain de sel. Le tout parfaitement mêlé; vous passez la crème à l'étamine et la finissez selon la règle.

On peut ajouter quatre onces de sucre (des huit onces) cuit au caramel, ce qui rend cette crème des plus agréables.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU PARFAIT AMOUR.

Vous frottez sur un morceau de sucre du poids

de dix onces, le demi-zeste d'un citron bien sain, et le demi-zeste d'un cédrat; mais ayez soin de râper légèrement la superficie des fruits, afin que l'arome n'ait point d'amertume.

Jetez ce sucre dans six verres de lait tout bouillant avec dix clous de girofle concassé; couvrez l'infusion, et quand elle n'est que tiède, mêlez-la par partie dans dix jaunes que vous aurez délayés avec un œuf entier et un grain de sel. Passez le tout à l'étamine, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU CÉDRAT.

Ayez un morceau de sucre de dix onces, sur lequel vous râpez le demi-zeste d'un beau cédrat. Jetez ce sucre dans six verres de lait en ébullition; couvrez l'infusion, et laissez-la presque refroidir, après quoi, vous la mêlez dans dix jaunes qui seront délayés avec un œuf et un grain de sel. Passez le tout à l'étamine, et finissez la crème comme de coutume.

On procède de même que ci-dessus pour les crèmes à l'orange, en râpant le demi-zeste d'une orange douce; pour la faire au citron, en râpant le demi-zeste d'un citron; et à la bigarade, en employant le demi-zeste d'une bigarade bien jaune.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) A LA FLEUR D'ORANGE PRALINÉE.

Jetez une once de fleur d'orange pralinée dans

six verres de lait bouillant. L'infusion n'étant plus que tiède, vous y mêlez dix jaunes d'œufs, délayés avec dix onces de sucre, un œuf et un grain de sel. Passez ensuite la crème à l'étamine, et terminez-la selon la règle.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AU MARASQUIN.

Faites bouillir cinq verres et demi de lait, et mêlez-le tiède avec dix onces de sucre, dix jaunes, un œuf et un grain de sel. Passez la crème à l'étamine, puis mêlez-y un demi-verre de vrai marasquin d'Italie.

On la prépare de même pour la faire au rum, en y joignant un demi-verre de bon rum ou de bon rac.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AUX PISTACHES.

Pilez un quarteron de pistaches émondées avec une once de cédrat confit et huit amandes amères. Lorsqu'elles sont broyées, vous les jetez dans six verres de lait presque bouillant; couvrez l'infusion, et passez-la à tiède par la serviette, avec pression. Délayez dans une terrine dix onces de sucre en poudre, avec une cuillerée d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie, puis un œuf, dix jaunes et un grain de sel. Ajoutez peu à peu l'infusion à ce mélange, remuez bien, passez le tout à l'étamine, et continuez le reste du procédé selon la règle.

C'est pour cette crème, par exemple, qu'on doit avoir l'attention de conserver deux grandes cuille-

rées de la crème qu'on lie avec soin, afin qu'elle conserve sa couleur pistache; et, lorsque la crème est démoulée, vous la masquez de la crème liée; si vous ne la trouvez pas assez colorée après l'avoir liée sur le feu, vous y joindrez un peu de vert.

CRÈME (AU BAIN-MARIE) AUX AVELINES.

Mettez dans un moyen poêlon d'office quatre onces d'avelines émondées; vous leur donnez couleur sur un feu modéré; lorsqu'elles sont blondes, vous les concassez dans un mortier, et les jetez de suite dans six verres de lait en ébullition. L'infusion étant presque froide, vous la passez à la serviette, puis vous la mêlez dans dix jaunes, que vous aurez délayés avec dix onces de sucre en poudre, un œuf et un grain de sel. La crème étant parfaitement mêlée, vous la passez à l'étamine, après quoi vous la terminez comme de coutume.

La crème aux amandes se prépare de même que ci-dessus, avec cette différence, que vous employez quatre onces d'amandes douces que vous colorez également.

Toutes les crèmes décrites dans ce chapitre se mettent en petits pots, et prennent de même au bain-marie. Pour sept petits pots, vous en prendrez six d'infusion, n'importe laquelle; vous y ajouterez quatre jaunes d'œufs et le sucre nécessaire.

CHAPITRE XII.

DES CRÈMES-PLOMBIÈRES.

CRÈME-PLOMBIÈRE AU MARASQUIN.

Mêlez dans une casserole huit jaunes et une cuillerée de farine de crème de riz; ajoutez trois verres de bon lait presque bouillant; placez le tout sur un feu modéré, en remuant toujours la crème avec une cuillère de bois. Lorsqu'elle commence à prendre, vous l'ôtez du feu, et la remuez parfaitement pour la délayer bien lisse; après quoi, vous la cuisez sur un feu doux pendant quelques minutes. Cette crème doit être de la consistance d'une crème-pâtissière bien faite. Alors, vous y mêlez six onces de sucre en poudre et un grain de sel; après l'avoir changée de casserole, étant froide vous la mettez à la glace; mais ayez soin de la remuer de temps en temps. En refroidissant, elle s'épaissit un peu. Lorsqu'elle est frappée par la glace, et au moment du service, vous y mêlez un demi-verre de bon marasquin d'Italie, et ensuite une assiette de bonne crème fouettée bien égouttée. Le tout parfaitement amalgamé doit vous donner une crème veloutée, légère, et d'un moelleux parfait. Alors, vous dressez votre crème en rocher dans une casserole d'argent, dans de petits pots, dans une croûte de vol-au-vent glacé et couverte d'une sultane, ou simplement dans une croûte de tourte d'entremets; dans un biscuit en puits, ou dans une coupe en abaisse en pâte d'amandes.

Pour faire cette crème au rum, on supprime le marasquin, qu'on remplace par un demi-verre de bon rum ou de rac.

On peut odorifer cette crème selon les infusions diverses décrites pour les crèmes au bain-marie, pour l'infusion seulement; et dans trois verres et demi de lait, comme il est dit dans la recette précédente. On suivra d'ailleurs le reste du procédé, comme il est indiqué ci-dessus.

CRÈME-PLOMBIÈRE AUX FRAISES.

Épluchez une livre de belles fraises rouges et de bon fruit, vous en ôtez le tiers, en prenant les plus grosses, et passez le reste en purée par l'étamine fine. Vous mêlez ce fruit dans la crème, qui sera de point en point préparée de même que la précédente (sans odeur); et, après y avoir ajouté la crème fouettée nécessaire, vous dressez votre crème en rocher, et placez dessus çà et là les fraises conservées.

On procédera de la même manière pour confectionner la crème aux framboises, en conservant les plus belles pour orner le dessus de la crème, où vous aurez mis le suc d'une demi-livre de framboises, et le jus de quatre onces de bonnes fraises. Cependant, on la sert encore sans mélange d'autres fruits.

CRÈME-PLOMBIÈRE A LA MARMELADE D'ABRICOTS.

Ayez quinze beaux abricots de plein-vent, rouges

en couleur, et de bon fruit. Coupez-les menu, et faites-les cuire dans six onces de sucre clarifié; quand ils sont réduits en une marmelade parfaite, vous la passez en purée par l'étamine fine; ensuite, vous cassez quatre jaunes d'œufs dans une casserole, que vous délayez avec une petite cuillerée de farine de crème de riz et un verre de bonne crème ou de lait; puis, vous faites cuire cette crème, comme il est dit plus haut. Ajoutez-y un grain de sel et deux onces de sucre; après l'avoir fait refroidir à la glace, mêlez-y la marmelade et la crème fouettée nécessaire.

Pour la crème-plombière aux prunes de mirabelle, vous employez un cent de vraies mirabelles, et suivez le reste du procédé décrit ci-dessus.

On peut également employer trente-six vraies reines-claudes pour confectionner une bonne crème-plombière aux prunes de ce nom.

On peut encore mêler dans ces sortes de crèmes, des marmelades de coins, de pêches, de pommes de rainette, d'ananas et de cantaloups.

CHAPITRE XIII.

DES CRÈMES GLACÉES.

CRÈME GLACÉE AU CITRON, DÉNOMMÉE MAINTENANT A LA PLOMBIÈRE.

RAPEZ sur un morceau de sucre du poids de dix onces, le demi-zeste d'un citron bien jaune et bien sain; faites dissoudre ce sucre dans six verres de lait bouillant, ajoutez quelques amandes pilées,

couvrez l'infusion; ensuite, cassez dans une terrine dix jaunes d'œufs frais que vous délayez, en y versant peu à peu l'infusion que vous remuez parfaitement. Placez la crème sur un feu modéré, et remuez-la toujours avec une cuillère de bois ou une spatule. Dès qu'elle se lie (en s'attachant à la cuillère), et au premier signe d'ébullition, vous l'ôtez du feu, et la passez à l'étamine fine. Lorsqu'elle est froide, vous la versez dans une sarbotière, qui sera placée dans son seau rempli de glace pilée avec quelques poignées de sel marin et de salpêtre. Couvrez la sarbotière qui doit être également entourée de glace, sur laquelle vous semez encore une couple de poignées de sel. Laissez le tout en cet état pendant une heure, en la remuant de droite à gauche, après quoi, vous ôtez le couvercle de la sarbotière, puis avec la houlette vous détachez la crème qui sera glacée aux parois. Mêlez à cette préparation un petit fromage de crème fouettée; recouvrez le tout; ensuite, prenez la sarbotière par son anse, en la tournant de la main droite, puis de la gauche, et ainsi de suite, afin qu'elle se trouve toujours tournante durant quinze à vingt minutes. Vous séparez encore avec la spatule la crème qui sera congelée aux parois et au fond de la sarbotière; mais vous l'amalgamez parfaitement au liquide, pour que la crème soit d'un seul et même corps. Recouvrez la sarbotière, et continuez de la tourner à droite et à gauche pendant un quart d'heure; travaillez de nouveau la crème, en la détachant des parois et du fond de la sarbotière, et ayez le soin de le faire assez longtemps pour qu'elle soit d'un corps lisse et moelleux,

quoique consistant. Alors, vous placez la crème en rocher sur le plat d'entremets, en y joignant par place des cuillerées de belle marmelade d'abricots. De même vous pouvez masquer la crème de pistaches légèrement hachées, ce qui la rend plus attrayante à la vue. Vous pouvez la mouler dans un moule d'entremets à cylindre, avec l'attention de l'y appuyer, pour qu'elle en prenne parfaitement les formes. Incrustez de suite le moule dans la glace pilée; couvrez la crème d'un couvercle de casserole, sur lequel vous mettez de la glace. Étant prêt à servir, vous trempez avec prestesse le moule dans une casserole d'eau chaude, puis vous placez un plat sur la crème que vous retournez sens dessus dessous, en enlevant le moule promptement. Cette partie de l'opération réclame une extrême agilité, afin que la crème se fonde le moins possible.

On pourra servir cette crème glacée en pyramide, dans de petits pots, dans une casserole d'argent, ou dans une croûte de tourte, ou de vol-au-vent glacé et couverte d'une sultane légère.

On suivra le procédé décrit ci-dessus, pour glacer toutes les crèmes possibles, comme, par exemple, les crèmes françaises, parce qu'elles se préparent de la même manière que cette recette. Cependant, on supprimera la colle de poisson des crèmes françaises; par ce moyen on pourra les glacer, sans aucun autre changement, car leur infusion est telle, qu'il me faudrait la répéter de point en point, si je continuais à décrire les crèmes glacées; vous ajoutez à la préparation quatre onces d'amandes douces, dix amandes amères parfaitement pilées pour en extraire un

verre de lait d'amandes, en supprimant toutefois un des cinq verres de lait contenus dans chaque recette des crèmes à la française. Ainsi donc, on procédera selon les détails décrits pour les recettes des crèmes contenues dans ce chapitre.

On peut ajouter à ces préparations, deux onces de beurre frais, au moment où on les passe à l'étamine. Ce peu de beurre donne du moelleux aux crèmes glacées, et les rend plus suaves encore.

CHAPITRE XIV.

DES CRÈMES FOUETTÉES.

CRÈME FOUETTÉE AU MARASQUIN.

Mettez dans une terrine de grès deux pintes de bonne crème double nouvelle, que vous aurez mise deux heures d'avance dans de la glace pilée; vous y mêlez une bonne pincée de gomme adragante en poudre; fouettez le mélange avec un fouet à biscuit pendant un bon quart d'heure; après quoi, la crème doit se trouve légère et très-ferme, sinon, elle ne serait pas bonne à ce travail.

Lorsqu'elle est parfaitement égouttée, vous la mettez dans une terrine propre, avec six onces de sucre en poudre. Le tout bien mêlé, et au moment de servir, vous y joignez le tiers d'un verre de bon marasquin; vous servez la crème dans une croûte de tourte d'entremets ou de vol-au-vent glacé. Mettez une sultane dessus, ou dans des abaisses de pâtes d'amandes, ou simplement dans une casserole d'argent ou dans un bol.

On procédera de même que ci-dessus pour la crème fouettée au rum, en y joignant le tiers d'un verre de bon rum.

CRÈME FOUETTÉE AU MOKA.

Après avoir brûlé trois onces de café Moka, vous le jetez de suite dans un verre d'eau bouillante. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la par le tamis de soie, dans un petit poêlon d'office. Vous y mêlez six onces de sucre en poudre; placez le tout sur un feu modéré; aussitôt que le sucre monte en boursoufflant, vous l'ôtez du feu, et avec la spatule, vous frottez le sucre sur les parois du poêlon, afin de le rendre gras, ce qui vous donnera le sucre au naturel, ou pour mieux dire, d'une cassonade blanchâtre, qui portera le goût de l'arome de café. Lorsqu'il est refroidi, vous pilez le sucre, et le passez au tamis de soie; avec la poudre qui en résulte, vous odorifez la crème fouettée que vous aurez préparée comme la précédente. Servez.

CRÈME FOUETTÉE AU CAFÉ A L'EAU.

Faites infuser dans un demi-verre d'eau, deux onces de café frais moulu; et, après l'avoir tiré à clair, vous le versez dans deux onces de sucre cuit au caramel. Placez le tout sur des cendres rouges, et lorsque le sucre est dissous, laissez-le refroidir. Vous le mêlez ensuite à la crème, avec quatre onces de sucre en poudre.

CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT.

Faites fondre quatre onces de chocolat dans un demi-verre d'eau bouillante, sur un feu modéré; laissez-le refroidir, après quoi vous le mêlez à la crème avec quatre onces de sucre fin.

CRÈME FOUETTÉE A LA VANILLE.

Vous hachez très-fin une demi-gousse de bonne vanille; vous la pilez avec deux onces de sucre, et passez le tout par le tamis de soie : ajoutez quatre onces de sucre en poudre ou sucre de vanille, avec lequel vous assaisonnez la crème fouettée, qui sera d'ailleurs préparée selon la règle.

CRÈME FOUETTÉE A L'ORANGE.

Râpez sur un morceau de sucre du poids de six onces le demi-zeste d'une belle orange de Malt, dont l'écorce sera fine et rouge en couleur. Écrasez ce sucre très-fin; mêlez-le à la crème que vous aurez fouettée de la manière accoutumée.

On emploiera les mêmes moyens pour les crèmes fouettées aux citrons, en râpant le demi-zeste d'un citron bien sain; à la bigarade, en employant le demi-zeste d'une belle bigarade bien jaune; enfin au cédrat, en râpant le demi-zeste d'un beau cédrat.

CRÈME FOUETTÉE AUX QUATRE ZESTES.

Vous râpez sur un morceeu de sucre de six on-

ces, le demi-quart du zeste d'une orange, le demi-quart de celui d'un cédrat, le demi-quart du zeste d'un citron, et le demi-quart d'une bigarade. Ensuite vous écrasez le sucre, et l'amalgamez à la crème fouettée.

CRÈME FOUETTÉE AUX FRAISES.

Épluchez trois quarterons de belles fraises bien rouges et d'une parfaite maturité; ôtez-en le tiers et les plus belles. Passez le reste par l'étamine fine avec pression pour en obtenir autant que possible le suc du fruit, que vous mêlez à la crème, en y joignant six onces de sucre en poudre et une petite infusion de graines de cochenille ou de carmin, afin de colorer la crème d'un beau rose. Dressez-la selon la règle, et placez dessus, çà et là, les fraises conservées à cet effet.

On procède comme ci-dessus, pour la crème aux framboises, avec cette différence que l'on emploie douze onces de bonnes framboises.

CRÈME FOUETTÉE A LA ROSE.

La crème étant prise comme de coutume, vous y mêlez une demi-cuillerée d'essence de rose, six onces de sucre en poudre et une petite infusion de cochenille, de carmin, ou de rouge végétal pour la teindre d'un rose tendre.

On la fait également sans la colorer.

On peut ajouter sur cette crème blanche de grosses fraises ananas : elles font bon effet.

CRÈME FOUETTÉE A LA FLEUR D'ORANGE PRALINÉE.

Après avoir pulvérisé quatre gros de fleur d'orange pralinée, vous la mêlez avec six onces de sucre fin dans la crème, que vous aurez fouettée comme il est décrit; puis vous la servez.

Vous pouvez encore assaisonner cette crème avec une cuillerée d'eau double de fleur d'orange.

CRÈME FOUETTÉE AU CARAMEL.

Faites cuire au caramel six onces de sucre. Lorsqu'il est coloré d'un jaune rougeâtre, faites-le dissoudre en y versant un demi-verre d'eau bouillante, et laissez-le fondre sur des cendres rouges, après quoi faites-le réduire, afin de rendre le sirop un peu épais. Laissez-le refroidir, et amalgamez-le à la crème qu'il colorera d'un beau jaune.

On peut ajouter au caramel, au moment où il atteint sa couleur à point, une petite cuillerée d'anis étoilé, ou bien de la fleur d'orange pralinée, ou une douzaine de macarons amers ou aux avelines écrasées. Sur ces derniers, on sèmerait quelques macarons concassés.

CRÈME FOUETTÉE PRINTANIÈRE.

Délayez dans un bol deux cuillerées d'essence de vert d'épinards passés par le tamis de soie. Délayez-le peu à peu, en y joignant un demi-verre de marasquin d'Italie; versez ce mélange à la crème avec

six onces de sucre en poudre, ce qui bientôt va donner une crème d'un vert léger et d'une odeur agréable.

On peut remplacer la liqueur par le demi-zeste d'un citron bien sain, par le demi-zeste d'une orange, d'un cédrat ou celui d'une belle bigarade.

On peut placer sur cette crème, çà et là, de grosses fraises ou framboises.

CRÈME FOUETTÉE AUX PISTACHES.

Votre crème étant fouettée selon la règle, vous y mêlez six onces de sucre en poudre et une cuillerée d'eau double de rose ou de fleur d'orange. Vous dressez votre crème en pyramide, et placez dessus avec symétrie des pistaches (quatre onces émondées), que vous aurez coupées chacune dans leur longueur; vous les piquez légèrement dans la crème, afin qu'elles soient très-visibles, parce qu'elles doivent former le hérisson.

CHAPITRE XV.

DES CRÈMES-PATISSIÈRES AUX AMANDES ET AUX PISTACHES.

CRÈME-PATISSIÈRE AU CÉDRAT.

Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs et deux cuillerées (à bouche) de farine tamisée, ce qui vous donnera une petite pâte mollette, que vous délayez avec la spatule, en y versant peu à peu trois verres de crème bouillante et un grain de sel;

tournez votre crème sur un feu modéré, et quand elle commence à s'attacher à la spatule, vous l'ôtez du feu pour la lier plus facilement. Lorsqu'elle est devenue consistante et très-lisse, vous continuez de la tourner sur un feu modéré pendant dix à douze minutes pour la cuire à point.

Ensuite vous faites cuire trois onces de beurre d'Isigny à la noisette, c'est-à-dire qu'après l'avoir écumé et qu'il ne pétille plus, vous le laissez se colorer légèrement; puis vous le mêlez de suite dans la crème, que vous versez dans une terrine; alors elle se trouve faite. Râpez ensuite sur un morceau de sucre de quatre onces le demi-zeste d'un cédrat. Écrasez le sucre avec quatre onces de macarons doux, où vous comprendrez six macarons amers. Ajoutez ce mélange à la crème qui, alors, doit devenir moelleuse, quoique pourtant plus compacte que la bouillie ordinaire. Si vous la trouvez trop ferme, vous y mêlez un peu de crème; et, dans le cas contraire, vous y joignez deux jaunes d'œufs. Vous pouvez l'employer pour les articles décrits à la crème-pâtissière.

On procédera comme ci-dessus pour les crèmes-pâtissières à l'orange, à la bigarade et au citron, en râpant le demi-zeste de l'un de ces fruits.

CRÈME-PATISSIÈRE AU CHOCOLAT.

Après avoir marqué et fait cuire la crème comme la précédente, et y avoir mêlé le beurre indiqué, vous y amalgamez six onces de chocolat râpé, avec deux onces de sucre fin et quatre onces de macarons doux; puis vous employez la crème.

On parfume également ces sortes de crèmes à la fleur d'orange pralinée (une cuillerée), au rum et au marasquin; le tiers d'un verre de ces deux liqueurs suffit.

CRÈME-PATISSIÈRE AU CAFÉ MOKA.

Torréfiez six onces de café selon la règle; aussitôt que les grains deviennent huileux, vous les versez dans trois verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Versez-la peu à peu dans six jaunes d'œufs et deux cuillerées de farine passée au tamis. Mettez un grain de sel; tournez et cuisez la crème comme il est dit plus haut. Ajoutez-y trois onces de beurre cuit à la noisette, quatre de sucre en poudre et quatre de macarons doux écrasés. Cette crème a parfaitement l'odeur de l'arome du café.

CRÈME-PATISSIÈRE AUX AVELINES PRALINÉES.

Lavez trois onces d'amandes d'avelines; et, après les avoir égouttées, essuyez-les dans une serviette. Vous les mêlez ensuite dans un moyen poêlon d'office, où vous aurez fait cuire quatre onces de sucre au soufflé. Laissez jeter une douzaine de bouillons; puis remuez-les légèrement avec la spatule, afin que le sucre s'attache aux amandes. Dès qu'il se ternit, blanchit et tourne en cassonade, vous versez le tout sur le tour, et détachez avec soin le sucre adhérent à la spatule et au poêlon. Lorsque les amandes sont froides, vous y joignez deux onces de sucre

en poudre, et l'écrasez avec le rouleau. Vous mettez ce mélange dans la crème, que vous préparez comme il est dit pour la crème au cédrat; mais vous observez que les avelines sont l'assaisonnement de cette crème qui sera d'un goût exquis.

On pralinera également quatre onces d'amandes douces pour faire la crème-pâtissière aux amandes ordinaires, en ajoutant quelques amandes amères.

CRÈME-PATISSIÈRE A LA VANILLE.

Jetez une demi-gousse de vanille dans quatre verres de crème bouillante. Placez l'infusion sur l'angle du fourneau, et laissez-la réduire d'un quart. Passez-la à la serviette, et versez-la peu à peu dans six jaunes d'œufs, que vous aurez délayés avec deux cuillerées de farine. Faites cuire la crème comme de coutume; après quoi vous y mêlez trois onces de beurre (cuit à la noisette), quatre de macarons doux, quatre de sucre en poudre et un grain de sel.

CRÈME-PATISSIÈRE AUX PISTACHES.

Émondez quatre onces de pistaches; et après les avoir lavées, vous les pilez avec une once de cédrat confit et dix amandes amères. Le tout parfaitement broyé, vous y mêlez deux cuillerées d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie. Ensuite vous ajoutez six onces de sucre fin, quatre de macarons aux avelines ou autres, et la crème que vous aurez préparée selon la recette de la première crème de ce chapitre. Broyez parfaitement le tout, ce qui doit

vous donner une crème d'une saveur agréable, et colorée d'un beau vert pistache, si vous croyez nécessaire d'y joindre un peu d'essence d'épinards; mais vous en mettez peu à la fois, car il est important que cette crème soit d'un vert très-tendre.

CRÈME-PATISSIÈRE AU RAISIN DE CORINTHE.

Après avoir épluché quatre onces de beau raisin de Corinthe, vous le lavez parfaitement à plusieurs eaux tièdes, et l'égouttez sur une serviette; ensuite vous le faites mijoter quelques minutes avec deux onces de sucre clarifié. Vous versez peu à peu trois verres de crème presque bouillante sur six jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de farine passée au tamis. Placez le tout sur un feu modéré, et cuisez la crème comme de coutume; après quoi mêlez-y trois onces de beurre fin, quatre de macarons doux et amers, deux de sucre en poudre, un grain de sel et le raisin. Le tout bien amalgamé, vous l'employez.

On procède de la même manière pour la crème-pâtissière au raisin muscat; mais vous avez soin de séparer chaque grain en deux, et d'en ôter les pepins.

CRÈME-PATISSIÈRE A LA MOELLE.

Ayez quatre onces de moelle de bœuf; séparez-en le tiers en ôtant le cœur de la moelle; hachez le tout séparément. Mettez la plus grosse partie dans une petite casserole, et faites-la fondre sur un feu modéré. Quand cette moelle est parfaitement dissoute, vous la passez à la serviette, et la remettez sur le



feu pour lui donner une petite couleur à peine sensible, et la versez dans la crème, en y joignant le reste de la moelle hachée.

Vous aurez préparé la crème selon l'une des recettes quelconques décrites précédemment; seulement vous supprimez la dose de beurre indiquée, puisque la moelle la remplace.

CHAPITRE XVI.

OBSERVATIONS SUR LES SUÉDOISES DE POMMES.

Ces sortes d'entremets, par leur tournure élégante, et surtout par cette jolie physionomie qui les distingue d'une manière si particulière, sont à coup sûr le type du beau de l'entremets de douceur; aussi leurs détails exigent beaucoup d'idées et de goût; elles embellissent singulièrement les grandes tables et les buffets; elles signalent le chef de cette belle

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXI.

Le n° 1 représente une suédoise de pommes formant le pont à colonnes.

Le n° 2, la double cascade.

Le n° 3, le petit fort à arcades.

Le n° 4, la petite ruine antique.

Le n° 5, la cascade d'hiver.

Le n° 6, le petit portique.

Le n° 7, la cascade jaillissante.

Le n° 8, la petite fontaine en ruine.

Le n° 9, la cascade garnie de gelée de citron.

partie; elles donnent du ton au reste de l'entremets de sucre.

Cependant les pommes au riz, au beurre et méringuées, ont sur elles la prééminence; et cela ne m'étonne pas, quoique ces dernières soient moins jolies; mais en revanche elles sont bien plus agréables à savourer, et cette seule différence vient de ce qu'elles sont servies en sortant du four, glacées de marmelade d'abricots et méringuées.

SUÉDOISE FORMANT LE PONT A COLONNES, N° I.

Otez le cœur et pelez quarante pommes de rainette. Vous en coupez dix en lames un peu épaisses, et les parez en carrés longs. Vous les jetez à mesure dans quatre verres d'eau fraîche, où vous aurez mis deux onces de sucre et le suc d'un citron. Par ce moyen, vous conservez la blancheur des pommes qui, sans le sucre et le citron, rougiraient dans l'eau; ensuite vous égouttez les pommes pour les faire cuire dans six onces de sucre clarifié; mais ayez soin de les retirer un peu fermes, afin qu'elles se conservent bien entières. Pendant leur cuisson, vous coupez huit pommes en petites colonnes avec un coupe-racine du diamètre de vingt lignes, et les mettez à mesure dans l'eau de sucre; vous les faites cuire dans le sirop comme les précédentes, et les égouttez sur un grand tamis où sont déja les premières cuites. Vous coupez et parez le reste des pommes, et les faites cuire dans le reste du sirop avec le zeste d'un citron. Couvrez-les hermétiquement, afin que la vapeur de l'ébullition les atteigne et les fasse fondre

bien également; après quoi vous les remuez avec une grande cuillère de bois, et ne les quittez plus. La marmelade étant bien desséchée, vous y joignez un pot de marmelade d'abricots, et continuez à cuire les pommes. Dès qu'elles quittent aisément le fond du poêlon, vous les passez par le tamis de crin, et placez la marmelade dans une terrine, que vous couvrez d'un rond de papier légèrement beurré. Ensuite vous parez une mie de pain demi-circulaire, du diamètre de trois pouces et de quatre de longueur. Vous l'enveloppez de papier mouillé. Placez cette mie de pain sur le milieu d'un plat d'entremets, et masquez-la de la marmelade de pommes qui doit être froide; mais disposez la marmelade de manière à former le petit pont (comme le dessin du n° 1 le représente), en ôtant la mie qui aura donné le cintre de l'arche, autour de laquelle vous placez en rosace de beaux grains de verjus ou de belles cerises confites; ensuite vous masquez le reste du pont avec les lames de pommes en formant des gradins, et couvrez le dessus également, afin de lui donner bonne mine. Dressez dessus, et aux quatre coins du pont, quatre colonnes de pommes préparées à cet effet. Parez carrément des lames de pommes, que vous placez sur les colonnes, afin de former le tailloir, sur lequel vous mettez pour couronnement, une belle cerise à l'eau-de-vie; et, avec de l'angélique, vous faites leurs petites pointes comme le dessin l'indique; mais pour grouper cet entremets avec aisance et sûreté, on doit, avant tout, observer les détails du dessin du n° 1 de la planche précédente. L'entremets étant dressé, vous l'enjolivez dessus, autour et dessous

le pont, avec des gelées de pommes, de groseilles de Bar ou autres.

Dans plusieurs extraordinaires ayant manqué de gelée de pommes, j'y suppléais par un peu de gelées d'entremets, c'est-à-dire que j'avais soin de ne pas emplir tout-à-fait mes moules, afin d'avoir quelques cuillerées de gelée d'orange, de citron, ou autre rose et blanche. Alors je faisais congeler ce peu de gelée séparément, pour en orner mes suédoises. Mais cet avantage ne peut guère s'obtenir que pendant les froids de l'hiver; car dans l'été ces sortes de gelées se fondraient, et donneraient mauvaise mine aux entremets.

Par exemple, dans différentes grandes maisons, où j'obtenais la gelée de pommes nécessaire, je masquais entièrement mes suédoises de lames de gelée de pommes, ce qui donne à ces jolis entremets tout l'éclat dont ils sont susceptibles, et invitent les désirs de la gourmandise. Aussi j'ai toujours vu ces sortes de suédoises savourées avec plaisir: ce qui arrivera toutes les fois qu'on aura l'attention de cuire ces pommes dans un bon sirop, et d'ajouter, dans sa marmelade, de la marmelade d'abricots.

On emploie généralement pour orner ces sortes d'entremets, de l'angélique, des pistaches, des raisins de Corinthe, du verjus, des cerises, de l'épine-vinette et des groseilles de Bar; de la marmelade d'abricots, des gelées de pommes, de groseilles, de coins et autres.

SUÉDOISE FORMANT LA DOUBLE CASCADE, N° 2.

Vous préparez la grande coupe avec deux pom-

mes que vous choisissez un peu ovales, afin de pouvoir donner deux pouces et demi de diamètre à la coupe, et préparez la seconde avec une grosse pomme que vous coupez au milieu de son diamètre. Vous coupez droites huit pommes avec un coupe-racine de la largeur de vingt lignes; cuisez les pommes préparées dans six onces de sucre clarifié, et retirez-les du sirop un peu fermes de cuisson, afin de conserver les coupes de belle forme. Ensuite cuisez dans le sirop huit pommes que vous aurez coupées en petites colonnes avec un coupe-racine du diamètre de neuf lignes.

Cette opération terminée, vous versez le sirop dans vingt-quatre pommes émincées, que vous faites cuire en une marmelade parfaite, en y joignant un pot d'abricots. Passez-la au tamis, et lorsqu'elle est froide, vous la placez sur le plat d'entremets, pour en former un socle de six pouces de diamètre, sur quinze lignes de hauteur; vous aurez incrusté au milieu trois des pommes rondes du gros diamètre, sur lequel vous en placez encore trois autres pour servir de socle à la grande coupe, que vous placez le plus droit possible. Ensuite vous mettez dans le milieu de cette coupe une pomme sur laquelle vous appuyez la petite coupe. Ayez soin que ces deux coupes soient placées bien droites, et parfaitement au milieu du socle, à l'entour duquel vous placez droites, ou un peu inclinées, les petites colonnes (de pommes) que vous aurez parées d'égale hauteur. Vous posez sur chacune d'elles un beau grain de raisin de Corinthe, et en placez également une couronne sur les bords des coupes, en laissant entre les grains de

raisin trois lignes de distance. Pour les jets d'eau, vous prenez de l'angélique (au candi) que vous aurez amollie dans le sirop en cuisant les pommes. Vous la coupez de longueur convenable, et large de deux lignes ; vous placez ces petites bandes d'angélique à huit lignes de distance entre elles ; et pour leur donner tout l'éclat possible, vous les couvrez avec de petites parties de gelée de pommes, ce qui produit un très-bel effet. Vous masquez également de gelée de pommes le dedans des coupes et le dessus du socle qui, alors, forme un bassin où retombent les jets d'eau de la grande cascade. Ensuite vous garnissez le tour extérieur du bassin avec de petits groupes de gelée de groseilles rouges hachées, et de la gelée de pommes.

On peut mettre entre chaque petite colonne qui entoure le bassin, un filet d'angélique de la longueur des pommes, et d'une bonne ligne carrée. On peut orner les pieds des coupes, de raisin, de pistache ou d'angélique.

Ayez soin surtout de ne pas bigarrer vos suédoises par toutes sortes de couleurs. Ce genre n'appartient qu'au mauvais goût. Pour orner une jolie suédoise, il suffit seulement de placer légèrement des raisins de Corinthe, de l'angélique, de la gelée de pommes et de groseilles rouges, ou des pistaches et des grains d'épines-vinettes, puis de la gelée de pommes et de coins, ou bien des raisins de Corinthe seulement, avec des gelées de pommes et des groseilles de Bar, ou simplement des pistaches, ou des fruits d'épines-vinettes, le tout placé légèrement et avec symétrie. On emploie de préférence les orne-

ments décrits ci-dessus, au verjus et aux cerises confites, parce que ces derniers sont trop volumineux.

Je l'ai dit plus haut ; pour grouper ces jolis entremets, on doit observer parfaitement les détails du dessin que l'on veut exécuter. Ces sortes de suédoises réclament des mains déja habituées à ce genre de travail, sinon elles seront manquées du commencement à la fin. Il vaut mieux ne pas les entreprendre quand on ne se sent pas capable de s'en acquitter avec succès.

Je ne donnerai pas plus de détails sur les suédoises, attendu qu'elles se préparent toutes de la même manière ; seulement il faut avoir l'attention d'observer les dessins de la planche précédente, afin de disposer les pommes selon les formes que vous voulez représenter, et de soigner les pommes préparées à la cuisson, surtout pour les obtenir bien blanches. Vous devez, à mesure que vous les disposez, les mettre dans de l'eau avec du sucre et du jus de citron, et les faire cuire surtout dans un bon sirop avec le jus d'un citron ; à mesure que vous les sortez du sirop, vous les égouttez sur un tamis que vous couvrez d'un rond de papier, pour garantir les pommes de la poussière.

Les pommes de rainette seules conviennent pour ces sortes d'entremets.

Lorsque j'ai commencé à faire des suédoises (en 1804 et 5) je pensai à changer les formes qu'on leur donnait ; à cette époque elles étaient sans grace et sans élégance. Il se présentait un grand extra pour un grand bal que les maréchaux de l'empire don-

nèrent à Napoléon. Ce bal fut des plus brillants ; il se donna dans la salle de l'Opéra, alors rue de Richelieu. M. Richaud cadet fut chargé de ces grands travaux. M. Bécar fut chef de l'entremets de sucre, et je fus désigné pour travailler à cette belle partie. Cet homme estimable et plein de douceur dans le travail, eut assez de confiance en moi pour me confier des suédoises qui étaient au nombre de 36. J'avais avec moi quelques jeunes gens très-adroits, et je fis, pour la première fois, mes suédoises telles que je les ai représentées dans les dessins de la planche 21e. Cependant je les ai embellies par la suite ; mais ce fut dans ce grand bal que je fis ces changements si nécessaires pour donner de l'élégance à ces jolis entremets de pommes ; mes chefs en firent des éloges, et je m'applaudis encore d'avoir secoué la routine en cette circonstance.

SUÉDOISE DE PÊCHES AU GRATIN.

Vous faites blanchir dans huit onces de sucre clarifié douze moitiés de pêches, en les retirant aussitôt que la pelure peut s'enlever, afin de les conserver bien entières. Ensuite vous cuisez le sirop comme pour une gelée ; vous en retirez la moitié, et versez dans le reste douze pêches épluchées et coupées menu. Vous les faites cuire en une marmelade parfaite et un peu réduite, que vous passez par le tamis.

Vous faites douze croûtons de pain, que vous coupez dans la mie avec un coupe-pâte de vingt lignes de diamètre, et les saupoudrez de sucre passé

au tamis de soie, en les glaçant au four ou à la pelle rouge, ou au sucre au cassé; mais alors vous les faites avant sécher au four.

Ensuite vous masquez le fond d'un plat d'entremets avec la marmelade, sur laquelle vous mettez les moitiés de pêches en couronne, en plaçant entre elles un croûton de pain, afin de les soutenir. Sur le milieu de cette couronne, vous en disposez une seconde plus petite. Vous les ornez avec de l'angélique, du verjus, des cerises et de la gelée de groseilles et de pommes, ou bien des grains de raisin de Corinthe et des pistaches. Au moment du service, vous les masquez légèrement de gelée de pommes ou de sirop conservé à cet effet. On dresse également ces pêches dans une petite croustade, comme je l'ai indiqué par le nº 2 de la planche 22e.

Les pêches au gratin se préparent de même que les précédentes; mais vous les dressez dans une casserole d'argent ou dans une petite croustade, et les masquez de marmelade d'abricots. Vous les mettez glacer dans un four doux, et les servez.

On peut employer des brugnons en place de pêches, attendu que ces fruits sont d'une chair ferme.

SUÉDOISE DE PÊCHES HISTORIÉES ET EN CROUSTADE, Nº 2.

Ayez douze moyennes pêches galandes, ayant un beau coloris; vous les faites blanchir dans du sirop (ainsi qu'il est démontré ci-dessus), afin de pouvoir enlever la peau; ensuite vous retirez avec soin les noyaux du côté de la queue, en conservant les

pêches très-entières. Puis vous les garnissez intérieurement avec de la gelée de pommes. Maintenant vous les placez en buisson, ainsi que le dessin le représente, sur une petite croustade glacée au four, et garnie de moitiés de pêches et de marmelade de pêches. (*Voyez* la suédoise de pêches ci-dessus). Ensuite vous décorez les pêches dans le genre du dessin avec de l'angélique, des pistaches et des grains de raisin de Corinthe; on peut ajouter une bordure de grosses fraises ou de gros raisin muscat et Malaga, dont l'un sera blanc et l'autre noir.

CHAPITRE XVII.

DES POMMES MÉRINGUÉES.

POMMES MÉRINGUÉES EN FORME DE HÉRISSON, N° 1.

Ayez quarante pommes de rainette bien saines; ôtez-en le cœur avec le vide-pomme; ensuite tour-

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXII.

Le n° 1 représente des pommes méringuées en forme de hérisson.

Le n° 2, la suédoise de pêches historiée et en croustade.

Le n° 3, les pommes glacées méringuées.

Le n° 4, le brède-pouding de pommes anglo-français.

Le n° 5, les pommes transparentes en croustade.

Le n° 6, les pommes glacées au beurre.

Le n° 7, les pommes méringuées au raisin de Corinthe.

Le n° 8, le pouding à la moelle.

Le n° 9, le pâté de pommes à l'anglaise.


1
2
3
4
5
6
7
8
9

nez-en quinze, et mettez-les à mesure dans l'eau, comme pour les suédoises. Lorsque vous en avez déja huit de tournées, vous les faites cuire dans six onces de sucre clarifié; pendant ce temps, vous continuez à tourner le reste des quinze pommes, qne vous faites cuire après avoir retiré les autres (un peu fermes) du sirop. Dès que ces dernières sont retirées du sucre, vous y jetez les vingt-cinq pommes que vous aurez épluchées et coupées en lames. Ajoutez le demi-zeste d'un citron; couvrez et placez le tout sur un feu modéré, et lorsque les pommes sont fondues, remuez-les avec la spatule, en les desséchant en une marmelade parfaite. Vous les passez au tamis, en y joignant un demi-pot d'abricots. Lorsqu'elles sont froides, vous élargissez deux cuillerées de la marmelade sur un plat d'entremets, où vous placez les neuf plus grosses pommes tournées, dont vous aurez rempli le cœur de marmelade d'abricots; et entre chacune d'elles, vous mettez de la marmelade de pommes. Garnissez d'abricots l'intérieur de six pommes, dont vous en placez cinq sur les autres, et remplissez les vides de marmelade de pommes, sur laquelle vous placez la dernière pomme coupée par quartiers.

Avec le reste de la marmelade, vous masquez les pommes de manière que l'entremets forme un dôme parfait; ensuite vous prenez sur un couvercle deux blancs d'œufs bien fermes, où vous mêlez trois cuillerées de sucre en poudre. Le tout parfaitement amalgamé, comme pour les méringues ordinaires, vous en masquez les pommes le plus également possible; après quoi vous semez dessus, et partout, du

sucre en poudre, et placez ensuite sur toute la surface de l'entremets des filets d'amandes douces (chaque amande coupée en cinq filets bien égaux); vous les enfoncez peu, et les rangez avec ordre (*Voyez* l'effet du dessin) et à deux lignes de distance les unes des autres. L'entremets étant fini, vous semez dessus du gros sucre et le mettez au four chaleur molle, afin que les amandes se colorent d'un beau blond, ainsi que le méringué; mais plus encore pour que l'intérieur des pommes soit atteint par la chaleur. Servez en sortant du four.

Cet entremets est délicieux, et sa physionomie est toute particulière; mais il est long dans sa préparation, et réclame des soins vraiment minutieux.

On pourrait, en place de filets d'amandes, y joindre des pistaches, dont chacune serait coupée en six filets; alors, après avoir masqué les pommes de blanc d'œufs et de sucre, vous leur donnez couleur comme ci-dessus, en les sortant du four un peu blondes. Alors vous y plantez les filets de pistaches; mais pour les placer aisément, vous les posez à mesure que vous percez la méringue avec la pointe d'un hatelet d'argent. L'entremets étant parfaitement garni de pistaches, vous le remettez cinq minutes au four, et le servez de suite.

POMMES MÉRINGUÉES A LA PARISIENNE.

Après avoir ôté les cœurs de trente pommes de rainette, vous les pelez, et en tournez huit que vous faites cuire un peu fermes dans quatre onces de sucre clarifié. Pendant leur cuisson, vous émincez le reste des pommes, que vous versez dans le

sirop avec le demi-zeste d'une orange; couvrez et cuisez la marmelade selon la règle, et mêlez-y les deux tiers d'un pot d'abricots; passez-la ensuite au tamis.

Fouettez deux blancs d'œufs bien fermes, et mêlez-les avec trois cuillerées de sucre fin. Formez de ce blanc d'œuf huit petites méringues entières, de la grosseur d'une belle noix ordinaire; et après les avoir glacées avec du sucre passé au tamis de soie, vous fixez sur huit moitiés une couronne de filets de pistaches. Vous les cuisez au four doux; lorsqu'elles sont colorées d'un beau blond, vous les placez de ce côté sur un plafond, et les faites sécher au four, en donnant couleur à l'intérieur de la méringue. Pendant leur cuisson avec le reste du blanc d'œuf, vous masquez légèrement la surface des huit pommes tournées, dont vous aurez garni le cœur avec de la marmelade de coins ou autres, où vous aurez mêlé quelques pistaches entières. A mesure que vos pommes sont masquées, vous les placez sur de petits ronds de papier beurré, et les glacez parfaitement de sucre fin. Vous fixez correctement sur chaque pomme quatre couronnes de filets de pistaches, la pointe droite, chaque amande coupée en six filets seulement. Vous donnez à la première couronne dix-huit lignes de largeur, en écartant les pistaches entre elles de trois lignes, et chaque couronne également à trois lignes de distance.

Les huit pommes ainsi préparées, vous les placez sur un plafond, et les mettez au four doux. Tandis qu'elles se colorent, vous mettez la marmelade de pommes sur le plat d'entremets, en formant un

petit socle de sept pouces de diamètre, autour duquel vous placez droites des moitiés de pistaches. Vous le mettez au four, et lorsque les pommes méringuées sont colorées d'un beau jaune, vous placez la plus grosse sur le milieu de la marmelade de pommes. Vous mettez autour les sept pommes, en les plaçant à égale distance. Ensuite, avec de la marmelade de coins ou autres, vous garnissez l'intérieur des méringues, et en placez une sur le milieu de chaque pomme, ce qui donne de l'élégance à ce joli entremets, qui sera aussi riche qu'appétissant, en le servant chaud ou froid.

On peut encore, après avoir placé les filets de pistaches, y joindre du gros sucre.

POMMES MÉRINGUÉES AU RAISIN DE CORINTHE, N° 7.

Vous préparez vos pommes comme les précédentes, et ajoutez dans la marmelade, après l'avoir passée au tamis, deux onces de beau raisin de Corinthe bien lavé. Garnissez les huit pommes tournées de marmelade d'abricots, dans laquelle vous aurez mêlé du raisin de Corinthe; ensuite méringuez-les comme il est indiqué ci-dessus; mais au lieu de les orner de filets de pistaches, vous semez en place du raisin de Corinthe, mêlé avec du gros sucre (*Voyez* le dessin), et suivez le reste du procédé selon les détails donnés précédemment.

On peut aussi faire ces pommes méringuées au gros sucre seulement. Au moment du service, vous garnissez le puits de l'entremets avec cinq pommes coupées par petits quartiers, et sautées au beurre

avec deux onces de sucre en poudre, et le huitième du zeste d'un citron, coupé en filets.

POMMES MÉRINGUÉES AU GROS SUCRE ET AUX PISTACHES.

Épluchez vingt-quatre pommes de rainette coupées par quartiers; ensuite sautez-les dans une grande casserole, avec quatre onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un petit cédrat, deux onces de beurre tiède et le quart d'un pot de marmelade d'abricots. Placez la casserole sur un feu doux; couvrez-la et mettez dessus un peu de feu. Dès que vos pommes sont presque cuites à point, vous les versez sur un grand plafond, et choisissez pour les mettre de côté tous les quartiers qui se sont conservés entiers. Placez le reste au milieu du plat d'entremets, et groupez à l'entour les quartiers de pommes; vous les placez en forme de volute, en élevant l'entremets en pointe. Vous fouettez deux blancs d'œufs bien fermes, que vous mêlez avec deux cuillerées de sucre en poudre, et en masquez avec ce mélange la surface de l'entremets. Après l'avoir saupoudré de sucre passé au tamis de soie, vous le masquez légèrement de gros sucre, mêlé avec des pistaches (chaque amande coupée en travers et en cinq parties seulement), et le mettez de suite au four chaleur douce. Servez-le étant coloré d'un beau blond.

On peut, à la place des pistaches, mêler au gros sucre des raisins de Corinthe parfaitement lavés, et ressuyés ensuite dans une serviette.

POMMES GLACÉES MÉRINGUÉES.

Otez les cœurs et pelez trente-six belles pommes de rainette. Choisissez les dix plus hautes, que vous coupez droites avec un coupe-racine de vingt-deux lignes de diamètre. Ayez soin que le cœur des pommes se trouve parfaitement au milieu, et faites-les cuire un peu fermes dans six onces de sucre clarifié. Après cela, vous versez le sirop dans le reste des pommes que vous avez émincées, et les faites cuire comme de coutume, en desséchant un peu plus la marmelade, où vous mêlez le tiers d'un pot d'abricots; et après l'avoir passée au tamis, vous en mettez une cuillerée dans le plat d'entremets, en formant une couronne (de sept pouces de diamètre) sur laquelle vous placez droites les dix pommes tournées, de manière qu'elles forment un puits au milieu. Vous garnissez le cœur des pommes avec de la marmelade d'abricots, et avec le reste de la marmelade vous masquez le dessus et le tour des pommes; mais arrangez-vous de manière que le dessus soit bien uni et très-égal de hauteur, que le tour soit uni et droit comme le représente le dessin du n° 3 de la planche ci-dessus, de même que l'intérieur du puits doit être garni de marmelade, afin que les pommes ainsi masquées forment une couronne parfaite et vide au milieu.

Cette partie de l'opération terminée, vous mettez l'entremets au four doux; et dès l'instant qu'il commence à se colorer d'un rouge clair, vous fouettez deux blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec

deux cuillerées de sucre fin. Vous les versez dans le milieu des pommes; mais quand le puits est plein, vous avez soin de dresser le reste du blanc d'œuf, en formant une méringue bien bombée, sur laquelle vous semez du sucre écrasé un peu fin. Le sucre étant fondu, vous remettez les pommes au four. Ayez l'attention, en semant le sucre sur la méringue, de ne pas en mettre sur les pommes.

Enfin, la méringue étant bien soufflée et de belle couleur, vous servez de suite l'entremets, qui sera bien accueilli par les gourmands.

La méringue, en cuisant, doit se séparer, et former plusieurs grignes dans le genre de la pâte à choux bien faite.

AUTRE MANIÈRE DE MÉRIN UER, N° 3.

L'entremets étant dressé de la même manière que le précédent, vous le mettez au four doux, et fouettez un blanc d'œuf, que vous mêlez avec une cuillerée de sucre en poudre, et le versez sur un rond de papier, en formant une moitié de grosse méringue de trois pouces de diamètre, le plus élevée possible. Vous la masquez de sucre fin, et la mettez au four doux; pendant qu'elle se colore, vous fouettez de nouveau un blanc et demi, que vous mêlez avec une cuillerée et demie de sucre fin; puis avec le tiers de ce mélange, vous couchez dix-neuf petites moitiés de méringues de la grosseur d'une petite noix muscade. Vous les saupoudrez de sucre passé au tamis de soie. Ce sucre étant fondu, vous mettez les méringues à la bouche du four seulement; ensuite

vous mêlez dans le reste du blanc d'œuf, deux cuillerées de marmelade de pommes et deux d'abricots. Le tout bien amalgamé, vous le versez dans le milieu de l'entremets tout bouillant, et le remettez au four de suite. La grosse méringue étant d'un beau jaune, vous l'ôtez du four avec les petites, que vous détachez avec soin du papier, en en renversant douze sur un petit plafond. Vous placez la plus grosse des sept autres au milieu de la grosse, et formez des six dernières une couronne, à l'entour de la première et à un bon pouce de distance. Remettez la grosse méringue à la bouche du four; aussitôt que le petit soufflé est cuit, vous ôtez l'entremets du four; puis vous enlevez la grosse méringue avec la lame du couteau, et la placez sur le milieu des pommes (*Voyez* le dessin n° 3), sur lesquelles vous disposez en couronne les douze petites méringues conservées. Servez de suite.

On peut encore placer les petites méringues en croix sur la grosse, comme le dessin n° 3 l'indique; mais alors vous ne préparez que treize petites méringues.

On sert également ces pommes méringuées dans des casseroles d'argent; c'est absolument la même manière d'opérer, à l'exception que vous formez les pommes en couronne dans une casserole, au lieu de les dresser sur un plat d'entremets. Le reste du procédé est le même.

CHAPITRE XVIII.

DES POMMES AU BEURRE ET GLACÉES.

POMMES AU BEURRE ET GLACÉES.

Après avoir préparé trente pommes de rainette, comme les précédentes, vous dressez encore celles-ci de la même manière en couronne et en puits au milieu, et leur donnez pareillement couleur au four doux. Pendant ce temps, vous coupez six pommes par quartiers, c'est-à-dire chaque pomme en huit petits quartiers, que vous sautez sur un feu modéré avec deux onces de sucre fin, une de beurre d'Isigny, et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Le tout parfaitement mêlé, vous placez sur les pommes un couvercle chargé de feu; aussitôt qu'elles sont cuites, vous les versez dans le milieu de l'entremets, en plaçant dessus les quartiers qui se sont conservés entiers. Servez de suite. Vous pouvez masquer légèrement l'entremets avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée de pommes.

POMMES AU BEURRE GLACÉES AU CARAMEL.

Vous tournez très-rondes six pommes d'api bien égales de grosseur. Vous les faites cuire dans six onces de sucre clarifié; dans le même sirop, vous cuisez ensuite huit pommes de rainette tournées, dont vous aurez ôté le cœur, selon la règle. Après cela, vous versez le sirop dans vingt pommes de

rainette pelées et émincées. Faites-les cuire en une marmelade un peu ferme, où vous ajoutez un demi-pot d'abricots, et passez-la au tamis. Ensuite vous garnissez l'intérieur des pommes de rainette avec une cuillerée de beurre tiède mêlé avec deux de marmelade d'abricots. Vous les dressez sur un plat d'entremets, en formant la couronne comme il est dit pour les pommes meringuées précédentes, et leur donnez de même couleur à four doux. Étant prêt à les servir, vous faites cuire deux onces de sucre au caramel, dans lequel vous glacez les douze moitiés de pommes d'api; et à mesure, vous les placez à plat et en couronne sur l'entremets, qui devient par là d'une physionomie séduisante. Servez chaud.

On pourrait encore couper les pommes d'api en travers, puis on les glacerait dans du sucre cuit au cassé; et après les avoir glacées, on mettrait sur le milieu de chacune une belle cerise ou gros raisin de verjus confit.

On pourrait aussi colorer le sucre rose avec de la cochenille, ou bien d'un beau jaune citron avec du safran.

On pourrait encore, en sortant les pommes du poêlon, semer sur le sucre des pistaches hachées ou des raisins de Corinthe mêlés de gros sucre.

POMMES AU BEURRE A LA MINUTE.

Épluchez vingt-quatre pommes de rainette coupées par quartiers, et sautez-les dans une grande casserole avec six onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une orange,

trois onces de beurre tiède et le quart d'un pot d'abricots. Placez la casserole sur le fourneau, feu dessus et dessous. Les pommes étant cuites à point, vous les versez sur un grand plafond; ensuite vous choisissez les quartiers les plus entiers, que vous dressez droits dans un dôme beurré, du diamètre de six pouces sur quatre de hauteur. Vous versez par-dessus le reste des pommes et tout leur assaisonnement. Vous placez le plat d'entremets sur le dôme, que vous retournez aussitôt, et l'enlevez avec soin; alors vous masquez la surface des pommes avec de la marmelade d'abricots, de coins, de gelée de pommes ou de groseilles rouges. Servez.

On doit dresser cet entremets le plus vite possible, afin que les pommes n'aient pas le temps de se refroidir.

On peut semer sur cet entremets (au moment de le servir) des pistaches hachées ou des raisins de Corinthe mêlés de gros sucre. On prépare des poires de la même manière.

POMMES AU BEURRE ET A LA GELÉE DE POMMES, N° 6.

Otez les cœurs et tournez quinze pommes d'api, que vous faites cuire en deux fois dans six onces de sucre clarifié. Ensuite épluchez quinze pommes de rainette coupées par quartiers. Versez dessus le sirop que vous aurez fait réduire au soufflé, puis deux onces de beurre tiède et la moitié d'un pot d'abricots. Le tout étant bien mêlé, vous placez la casserole, fen dessus et dessous, et cuisez les pommes comme les précédentes. Pendant leur cuisson,

vous coupez chaque pomme d'api en deux et en travers; vous les moulez dans un moule en dôme bien légèrement beurré; ensuite vous achevez d'emplir le moule en y versant les pommes au beurre. Vous renversez l'entremets sur son plat (*Voyez* le dessin n° 6), et mettez, dans le milieu de chaque moitié de pomme d'api, une belle cerise ou un gros grain de verjus confit. Vous masquez parfaitement l'entremets de lames de gelée de pommes de Rouen, ce qui rend les pommes d'un glacé brillant. Servez de suite.

En place de pommes d'api, vous pouvez cuire au sirop dix pommes de rainette coupées par quartiers.

Pour les pommes au beurre et aux macarons, vous préparez et dressez l'entremets de même que le précédent; mais vous le masquez de marmelade d'abricots au lieu de gelée de pommes, et semez par-dessus deux onces de macarons écrasés. Vous placez ensuite une cerise dans chaque milieu des pommes d'api, et servez.

On dresse également ces sortes de pommes au beurre dans des casseroles d'argent, et toujours en procédant de même qu'il est décrit dans ce chapitre.

On dresse encore ces bons entremets dans des croûtes de vol-au-vent et de tourtes d'entremets glacés, ainsi que dans des croustades de pâte fine en forme de flan.

POMMES AU BEURRE ET A LA CRÈME.

Coupez par quartiers vingt pommes de rainette, et pelez-les en ôtant les cœurs; faites-en cuire la moitié au beurre comme les précédentes, avec deux

cuillerées de sucre fin, deux de marmelade d'abricots et deux de beurre tiède. Avec le reste des pommes, vous faites une marmelade dans laquelle vous mettez deux onces de sucre fin et deux cuillerées d'abricots; ensuite vous dressez les pommes au beurre dans un moule en dôme, comme il est indiqué ci-dessus. Le moule étant garni, vous mêlez le reste des pommes à la marmelade, qne vous passez au tamis. Alors, avec cette marmelade, vous masquez bien également les pommes que vous avez placées dans le dôme, de manière que vous remplissez le milieu d'une bonne crème-pâtissière toute bouillante. Vous posez le plat d'entremets sur le moule, que vous retournez sens dessus dessous; et après l'avoir enlevé, vous masquez légèrement les pommes avec un peu de crème que vous aurez conservée. Semez dessus l'entremets du macaron écrasé, et servez de suite.

On peut mettre dans le milieu de ces pommes toutes les sortes de crèmes décrites au chapitre des crèmes-pâtissières, comme, par exemple, au café, au chocolat, à la vanille, à l'orange, au cédrat et aux pistaches, ainsi qu'au raisin de Corinthe; mais relativement à ces deux dernières, on sèmerait sur les pommes garnies d'une crème pistache, des pistaches hachées, et sur l'autre, des raisins de Corinthe. Vous pouvez également masquer les pommes de marmelade d'abricots, et au moment du service vous semez dessus du gros sucre et des pistaches hachées, ou des raisins de Corinthe mêlés avec du gros sucre.

CHAPITRE XIX.

DES POMMES EN CROUSTADE.

POMMES TRANSPARENTES EN CROUSTADE, N° 5.

Après avoir dressé une petite croustade de flan de sept pouces de diamètre sur trois de hauteur, vous la garnissez de papier beurré, et l'emplissez de farine; après l'avoir décorée et dorée, vous la faites cuire de belle couleur; ensuite vous la dégarnissez, et l'emplissez à moitié de marmelade de pommes (trente) préparées selon la règle. Vous posez dessus huit pommes tournées (cuites très-blanches), une au milieu entourée des sept autres; ensuite vous garnissez les vides de la croustade de marmelade de pommes, de manière que ces pommes tournées se trouvent incrustées à moitié dans la marmelade.

Vous garnissez le cœur des pommes de marmelade d'abricots, et mettez une belle cerise par dessus; vous les masquez entièrement de nappes de gelée de pommes de Rouen, en sorte que la surface de l'entremets soit très-brillante. Après avoir glacé le bord et le tour de la croustade avec de la marmelade d'abricots, vous servez chaud ou froid.

POMMES EN CROUSTADE ET GLACÉES AU CARAMEL.

La croustade est préparée et cuite comme la précédente; vous la garnissez de huit pommes tournées, garnies intérieurement d'abricots et de marmelade

de pommes (vingt-quatre). Puis, au moment du service, vous faites cuire quatre onces de sucre au caramel dans lequel vous glacez quatorze petites pommes d'api (tournées et cuites bien blanches), dont vous garnissez le dessus de l'entremets, de manière qu'elles soient tout-à-fait détachées de la croustade, que vous glacez extérieurement de marmelade d'abricots. Servez de suite.

On doit avoir l'attention de ressuyer les pommes avec une serviette, avant de les tremper dans le sucre, afin qu'elles se glacent aisément au caramel.

POMMES EN SUÉDOISE ET EN CROUSTADE, N° 2.

La croustade étant garnie comme la précédente, vous groupez dessus un buisson de petites pommes d'api (*Voyez* l'effet du dessin n° 2) tournées et cuites très-blanches. Vous les ornez de raisin de Corinthe et d'angélique, ou de pistaches et de grains d'épine-vinette, et les masquez ensuite de lames de gelée de pommes.

On pourrait, ce me semble, faire un gros entremets d'une suédoise, en la dressant sur une croustade de même que celle-ci, déja garnie, ce qui la rendrait beaucoup plus volumineuse qu'elle n'est représentée par les dessins de la planche des suédoises.

CHAPITRE XX.

DES POUDINGS DE FRUITS ANGLO-FRANÇAIS.

POUDING AUX POMMES D'API ANGLO-FRANCAIS.

Observation. Pour faire ces sortes d'entremets avec succès, il est nécessaire d'avoir un moule d'entremets, en forme de dôme, profond de quatre pouces et demi, et large de sept; ce dôme doit être percé dans le même genre qu'une écumoire, et le couvercle de même. Ce couvercle est un petit rond plié autour à carre vive, afin qu'il emboîte parfaitement l'ouverture du dôme, qui se trouve, par ce moyen, très-bien fermé.

Vous épluchez cinquante belles pommes d'api coupées par quartiers; vous les sautez dans une grande casserole, avec six onces de sucre fin (sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une orange de Malte), et trois onces de beurre tiède; placez la casserole feu dessus et dessous; aussitôt que les pommes sont cuites, vous les versez sur un plafond. Pendant qu'elles refroidissent, vous détrempez un litron de pâte fine un peu ferme; et après en avoir moulé la moitié, vous l'abaissez d'une ligne d'épaisseur. Avec cette abaisse, vous foncez le dôme, que vous aurez beurré un peu épais intérieurement. Ayez soin que la pâte ne se plie point, et qu'elle dépasse le bord du dôme, dans lequel vous placez (en masquant toute l'abaisse) les quartiers de pommes les plus entiers. Vous finissez par y mettre le

reste des pommes, et le fond de leur cuisson; ensuite, vous abaissez le reste de la pâte en deux parties très-minces. Vous mouillez légèrement le tour de la pâte qui excède le dôme, où vous posez une abaisse ronde, dont vous soudez les bords en l'appuyant sur la pâte mouillée, de manière que vous repliez ce bord de pâte sur l'abaisse (qui couvre les pommes). Appuyez le tout, afin de rendre très-égale la surface de la timbale (car c'est réellement une timbale); et après l'avoir légèrement humectée, vous la couvrez avec la dernière abaisse, que vous appuyez parfaitement pour la souder; puis vous la parez en la coupant tout près du bord du dôme, que vous couvrez de son couvercle beurré. Il est facile de voir que la garniture doit emplir le dôme, mais non pas l'excéder.

Maintenant, vous mettez le dôme renversé au milieu d'une serviette que vous liez d'une ficelle, afin de contenir le dôme très-serré; ensuite, vous le mettez dans une marmite (large et profonde de neuf pouces) pleine d'eau bouillante; vous lui donnez une heure et demie d'ébullition, en ayant soin que l'eau bouille continuellement; après ce temps, vous dégagez le dôme, vous l'ouvrez, et placez dessus le plat d'entremets, puis vous le retournez et enlevez le moule de suite. Semez sur le pouding du sucre fin, et servez tout bouillant.

Ce dôme donne à cet entremets une forme parfaite, tandis que souvent le contraire a lieu, lorsque l'on sert simplement le pouding à même la serviette; cela ne peut être autrement, la pâte étant susceptible de se percer, parce qu'en la serrant dans

la serviette, celle-ci fait des plis qui affaiblissent la pâte par place; mais un inconvénient plus grand encore, c'est que le dessous du pouding n'a jamais d'aplomb; il penche toujours d'un côté, et cela finit par faire fendre la pâte. Telles sont les causes qui m'ont donné l'idée de ce moule.

Mais comme nous n'avons pas toujours sous la main des dômes de fer-blanc, je vais décrire la manière ordinaire.

Vous préparez les pommes comme les précédentes, avec les trois abaisses de pâte fine, comme il est indiqué ci-dessus. Avec la plus grande, vous foncez un bol de sept pouces de diamètre et beurré; après l'avoir garni de pommes, vous la couvrez avec les deux abaisses comme il est dit plus haut. Ensuite, vous beurrez le milieu d'une serviette (de dix pouces de largeur), sur laquelle vous placez le bol sens dessus dessous; vous nouez la serviette avec une ficelle pour contenir le bol fixe; alors, vous le mettez à l'eau bouillante, et lui donnez une heure et demie d'ébullition. Étant prêt à servir, vous ôtez le bol de la serviette; vous placez dessus le plat d'entremets que vous renversez, et vous découvrez le pouding en ôtant le bol; saupoudrez-le de sucre fin, et servez de suite. On peut le masquer de sirop léger.

Par le moyen du bol, on donne encore une belle forme bombée à son pouding; mais lorsqu'on n'a pas le vaisseau, on fait encore des poudings. Alors, voici ce qu'il y a à faire. Vous préparez toujours vos pommes comme de coutume; puis vous faites une seule et grande abaisse avec le litron de pâte.

Vous la placez sur une serviette, en grande partie beurrée; vous mettez le milieu de la serviette sur une terrine du diamètre du bol, et commencez à garnir le creux de l'abaisse en plaçant dessus les pommes de manière qu'elles soient très-bombées. Ensuite, vous mouillez le reste de la surface de l'abaisse, que vous relevez avec soin, en la plissant et la serrant comme une espèce de bourse dans laquelle sont contenues les pommes; coupez la pâte que vous jugerez superflue. Vous liez la serviette en serrant le pouding, que vous jetez dans l'eau bouillante, et lui donnez une heure et demie d'ébullition. Pour le servir, vous remettez l'entremets dans la terrine, vous dénouez la serviette et l'étalez; puis, vous dressez le pouding, en plaçant dessus un couvercle de casserole, et en inclinant la terrine. Vous l'enlevez, le glissez sur un plat, et le masquez de sucre fin ou de marmelade d'abricot.

Les résultats de ces trois manières de former les poudings, sont les mêmes, puisqu'ils arrivent tous trois au même but.

Maintenant, nous allons décrire simplement les différentes manières de préparer les poudings en général.

POUDING DE POMMES DE RAINETTE OU RAISIN MUSCAT.

Pelez et ôtez les pepins de vingt-six pommes de rainette, coupez-les par quartiers, et émincez chaque quartier en cinq parties égales. Après cela, vous sautez vos pommes dans une grande casserole avec quatre onces de sucre fin, sur lequel vous aurez

râpé le demi-zeste d'un beau citron bien sain, trois onces de beurre tiède, et une demi-livre de bon raisin muscat bien lavé; chaque grain doit être séparé en deux parties, et les pepins ôtés. Ensuite, vous placez la casserole feu dessus et dessous. Dès que les pommes sont bien échauffées, vous les versez sur un plafond, et préparez l'abaisse. Terminez l'opération de la manière accoutumée. Pour faire le pouding au raisin de Corinthe, vous supprimez le raisin muscat et le remplacez par huit onces de Corinthe.

POUDING DE POMMES A LA CRÈME.

Coupez par quartiers quinzè pommes de rainette; épluchez-les, faites-les cuire comme les précédentes, dans une grande casserole avec trois onces de sucre en poudre et deux onces de beurre tiède; ensuite, préparez la moitié de l'une des recettes des crèmes-pâtissières (*Voyez* cet article, 2e partie), et après avoir préparé l'abaisse de pâte fine, selon la règle, placez-y les quartiers de pommes au fond et autour, de manière que vous versez la crème (froide) dans le milieu. Vous couvrez et finissez le pouding comme de coutume; lorsque vous êtes prêt à servir, vous le masquez légèrement de marmelade d'abricots, et semez dessus des macarons écrasés. Servez.

POUDING DE POMMES AUX PISTACHES.

Épluchez trente pommes de rainette coupées par

quartiers, et chaque quartier en quatre ou cinq morceaux. Ensuite, sautez-les dans une grande casserole avec six onces de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'un cédrat, quatre onces de beurre tiède, quatre de pistaches bien vertes et entières; plus la moitié d'un pot d'abricots. Vous faites cuire vos pommes selon la règle; après quoi, vous terminez le pouding comme il est décrit au premier article de ce chapitre; au moment où vous allez servir, vous masquez l'entremets de marmelade d'abricots, et semez dessus des pistaches hachées.

POUDING DE POMMES AUX CERISES CONFITES.

Préparez trente pommes, comme il est dit ci-dessus; et faites-les cuire de même, en y mêlant quatre onces de sucre en poudre, quatre de beurre tiède et un pot de belles cerises bien transparentes. Suivez le reste du procédé comme il est indiqué ci-dessus.

On peut, en place de cerises, mettre un pot de beau verjus.

POUDING AUX ABRICOTS.

Ayez trente-six beaux abricots de plein-vent bien rouges en couleur, et de bonne maturité; séparez-les en deux; ôtez les noyaux et roulez-les dans une grande terrine avec six onces de sucre en poudre. Ensuite, dressez-les dans l'abaisse qui sera disposée comme de coutume; vous les placez avec ordre, et terminez le pouding de la manière accoutumée.

Le pouding de pêches ou de brugnons se prépare de même que le précédent, avec cette seule différence que vous employez l'un de ces fruits.

POUDING AUX PRUNES DE MIRABELLE.

Ayez deux cents vraies mirabelles; ôtez-en les noyaux sans les séparer. Ensuite, roulez-les dans une terrine avec quatre onces de sucre en poudre, et finissez l'opération comme de coutume.

Pour le pouding aux prunes de reine-claude, vous emploierez quarante vraies prunes de reine-claude et quatre onces de sucre; de même pour les prunes de Monsieur.

Vous faites également des poudings aux prunes de Ste-Catherine et aux petites prunes noires.

POUDING AUX FRAISES.

Épluchez deux livres et demie de belles fraises et de bon fruit; lavez-les promptement et égouttez-les sur une serviette; ensuite, roulez-les dans une terrine avec six onces de sucre fin, et versez-les dans le pouding, qui sera foncé selon la règle. Terminez comme de coutume.

Le pouding aux framboises se prépare de même, avec cette différence que vous employez vingt-quatre onces de framboises et seize de fraises.

POUDING AUX CERISES DE MONTMORENCY.

Épluchez trois livres de belles cerises bien mûres,

et roulez-les dans une grande terrine avec six onces de sucre en poudre. Suivez le reste du procédé selon la règle.

Vous pouvez ajouter aux cerises des framboises ou des groseilles. Pour le pouding aux groseilles rouges, vous lavez deux livres de belles groseilles rouges transparentes; vous les égrenez et les roulez avec quatre onces de framboises bon fruit et six onces de sucre en poudre.

On emploie également des groseilles blanches.

POUDING AUX GROSEILLES VERTES ET ROSES.

Ayez une livre de belles groseilles vertes et bien mûres, une autre livre des mêmes groseilles, mais roses et de bonne maturité; vous ôtez la fleur et la queue, et, avec le bec d'une plume, vous ôtez tous leurs pepins, après quoi vous roulez le tout avec six onces de sucre fin. Continuez le pouding comme il est indiqué.

On peut servir froids ou chauds toutes les sortes de poudings contenues dans ce chapitre; mais, dès qu'on voudra servir froids les poudings de pommes, on supprimera le beurre de leur préparation.

CHAPITRE XXI.

DES POUDINGS ANGLO-FRANÇAIS.

POUDINGS A LA MOELLE, N° 8.

Ayez douze onces de graisse de rognons de bœuf

et quatre de moelle bien entière ; après avoir ôté les petites peaux nerveuses de la graisse, vous la hachez très-fine, en y mettant la moelle, que vous examinez, afin qu'il ne s'y trouve point de petits éclats d'os; ajoutez-y cinq onces de farine tamisée: le tout étant très-fin, vous le mettez dans une grande terrine; ajoutez quatre onces de sucre en poudre, cinq œufs, un demi-verre de lait, et le quart d'un verre de vieille eau-de-vie de Cognac. Délayez bien ce mélange avec une spatule; mêlez-y le quart d'une noix muscade râpée, une pincée de sel fin, deux onces de cédrat confit coupé en filets, six onces de beau raisin de Corinthe épluché et lavé, plus six onces de vrai muscat lavé, dont chaque grain sera séparé en deux et les pepins ôtés. Ajoutez trois belles pommes de rainette hachées très-fines, et la moitié d'un pot de marmelade d'abricots. Cette addition donne du moelleux au pouding. Le tout étant parfaitement amalgamé, vous le versez sur le milieu d'une serviette presque entièrement beurrée, et la liez de manière que le pouding se trouve presque rond; au milieu de la serviette, ou, pour mieux dire, au milieu du pouding, vous attachez avec une épingle le bout d'un cordon de quinze lignes de longueur, qui sera tenu après l'anneau d'un poids de dix livres (ce poids sert à contenir le pouding fixe à l'ébullition, point essentiel de l'opération); alors vous mettez le poids et le pouding dans une grande marmite pleine d'eau bouillante, que vous aurez soin de tenir toujours en ébullition sur un feu modéré pendant quatre bonnes heures. Arrangez-vous de manière que ces quatre heures expirent au mo-

ment de servir le pouding. Sortez-le de la marmite, pour le placer dans un grand bol, afin de détacher la serviette avec facilité, et surtout d'éviter que le pouding ne se sépare, en le dressant. La serviette dénouée, vous égalisez le dessous, avec un couteau. Alors vous placez un couvercle dessus, et renversez le pouding. Après avoir ôté la serviette vous parez légèrement la superficie de l'entremets, pour le placer ensuite sur le plat; masquez l'entremets d'une sauce au vin d'Espagne, ou d'un chaudot à la viennoise. Servez de suite.

Vous marquez la sauce de cette manière: délayez dans une petite casserole quatre jaunes d'œufs avec une cuillerée de farine, deux onces de sucre fin, deux de beurre d'Isigny, un grain de sel et un bon verre et demi de Madère ou de Malaga. Tournez cette sauce sur un feu modéré; aussitôt qu'elle entre en ébullition, passez-la à l'étamine fine, et servez. Le chaudot se prépare de cette manière: Mettez dans un moyen bain-marie dix jaunes d'œufs frais, avec un verre de Madère et quatre onces de sucre en poudre. Placez la sauce ainsi marquée sur des cendres chaudes, en la remuant avec une chocolatière. Alors la sauce se lie peu à peu en devenant veloutée, et est de beaucoup supérieure à la sauce que j'avais vu faire par nos grands maîtres, avant mon premier voyage d'Allemagne. Je l'appris à Vienne d'un apprenti allemand que j'avais avec moi, étant chef de cuisine chez S. Exc. l'ambassadeur britannique, accrédité près la cour d'Autriche; et depuis mon retour en France, j'en ai enrichi la cuisine moderne.

On doit, de préférence, servir cette sauce dans une saucière, et le pouding à découvert, ce qui le rend plus appétissant encore. Voyez-en l'effet dessiné au n° 8 de la planche précédente.

Observation. On doit choisir la graisse de manière qu'en la pressant sous le doigt elle devienne farineuse. On peut aussi supprimer la moelle, et la remplacer par quatre onces de graisse de bœuf.

Le poids que j'attache à la serviette sert, comme je l'ai déja dit, à donner au pouding une cuisson plus parfaite; car sans ce poids le pouding penche toujours d'un côté ou de l'autre, et, par ce triste résultat, les raisins se portent aussi plus du côté penché que de l'autre; alors l'assaisonnement n'est plus le même, une partie de l'entremets est trop sucrée, et l'autre est de mauvais goût. Le poids est donc le point essentiel de l'opération, pour en avoir la sûreté, à moins de faire des poudings peu délicats.

J'ai dit aussi de lier la serviette de manière à donner au pouding une forme presque ronde; c'est-à-dire qu'étant contenu dans la serviette, et en le posant sur la table, il doit se maintenir presque rond, et non pas s'affaisser, ce qui serait funeste à la préparation, qui se décompose aisément, dès que l'eau peut s'introduire dans son intérieur, ce qui arriverait indubitablement si le pouding se trouvait lié trop lâche.

On emploiera également le procédé du poids pour les poudings de fruits que je vais décrire successivement.

SECOND POUDING ANGLO-FRANÇAIS.

Après avoir haché cinq quarterons de graisse de

bœuf, vous la mêlez dans une terrine avec huit onces de mie de pain, deux onces de farine, trois pommes de rainette hachées, un demi-verre de vin de Madère, deux cuillerées de bonne eau-de-vie, deux onces de cédrat confit coupé en petits dés, sept œufs; le tout bien amalgamé, vous y joignez le zeste d'un citron coupé en filets, douze onces de raisin de Corinthe, de Smyrne et de Malaga épépiné, une pincée de sel et le quart d'une muscade râpée. Si l'appareil se trouve trop ferme, vous pouvez ajouter quelques cuillerées de crème. Pour le reste de l'opération, vous suivez les procédés décrits ci-dessus.

POUDING AU RAISIN DE CORINTHE ET AU CÉDRAT.

Râpez sur un morceau de sucre de quatre onces le demi-zeste d'un beau cédrat, et écrasez ce sucre en le versant dans une moyenne terrine avec un verre de vin de Madère, où vous mêlez douze onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé; ensuite hachez douze onces de graisse et six de moelle de bœuf, avec six onces de farine. Vous délayez ce mélange avec cinq œufs, un demi-verre de crème, une bonne pincée de sel fin, et le quart d'une muscade râpée. Vous y mêlez les raisins et leur sirop; après quoi vous terminez le pouding de la manière accoutumée.

On procédera de même pour le pouding au raisin muscat, en ôtant les pepins de douze onces de beau raisin muscat, et en râpant le demi-zeste d'un citron.

POUDING A LA PARISIENNE.

Hachez très-fin une gousse de bonne vanille bien givrée; pilez-la avec quatre onces de sucre, et passez le tout par le tamis. Hachez très-fin douze onces de graisse de rognons de veau et six de moelle de bœuf avec six de farine de crème de riz; ensuite délayez ce mélange dans une casserole, avec sept jaunes et deux œufs entiers, un demi-verre de crème, un demi-verre de vrai marasquin d'Italie, une pincée de sel fin et le quart d'une muscade râpée; après cela vous y mêlez deux onces de pistaches entières, quatre de macarons doux concassés gros, le sucre à la vanille, et trente belles cerises confites égouttées, chaque cerise separée en deux, puis six pommes d'api hachées fines : le tout bien amalgamé, vous versez le pouding sur la serviette, et finissez le reste du procédé selon la règle.

Pendant la cuisson, vous coupez en filets deux onces de pistaches (chaque amande en six); et, lorsque le pouding est tout paré, prêt à servir, vous semez dessus du sucre en poudre; vous y fixez avec ordre les filets de pistaches, dans le genre des pommes méringuées en hérisson. Servez promptement, et faites pour la sauce un chaudot à l'allemande, dans lequel vous ajoutez un demi-verre de marasquin et deux cuillerées d'eau-de-vie.

On peut, en place de cerises, y mettre le même nombre de beaux grains de verjus confit, et en place de pistaches entières, deux onces de cédrat confit et coupé en petits filets, avec quatre onces de raisin Malaga.

POUDING AUX MARRONS ET AU RUM.

Épluchez trente-six beaux marrons de Lyon cuits dans le four ou à la poêle ; ôtez-en toutes les parties colorées par le feu ; choisissez vingt moitiés bien entières, et pesez le reste du poids de quatre onces, que vous pilez parfaitement avec quatre de beurre d'Isigny. Passez le tout par le tamis de crin ; ensuite vous délayez cette pâte de marrons avec trois onces de farine de riz, six jaunes et deux œufs entiers. Vous y mêlez quatorze onces de graisse de rognons de veau hachée, quatre de sucre fin, quatre de macarons amers concassés gros, quatre de beau raisin muscat (les pepins ôtés), les moitiés de marrons (chacune d'elles coupée en quatre parties), un demi-verre de crème, une pincée de sel fin, le quart d'une muscade râpée, et un demi-verre de rum de la Jamaïque. Vous terminez l'opération comme il est indiqué pour le pouding à la moelle.

Vous préparez la sauce selon la règle, en y joignant un petit verre de rum.

POUDING DE RIZ A L'ORANGE.

Lavez à plusieurs eaux tièdes une livre de riz Caroline, et mettez-le à l'eau froide sur le feu. Du moment qu'elle bout, égouttez-le dans un tamis ; ensuite faites-le cuire parfaitement avec du lait ; quatre onces de beurre fin, et quatre de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une moyenne orange douce. Lorsque le riz est bien crevé, et de

consistance un peu ferme, vous y mêlez six onces de moelle hachée, deux de raisin de Corinthe, deux de Smyrne et deux de Malaga (les pepins ôtés), et deux de macarons amers, deux d'écorce d'orange confite (coupée en dés), six jaunes, deux œufs entiers, un demi-verre d'eau-de-vie d'Andaye, une pincée de sel : le tout bien amalgamé, vous le versez sur la serviette beurrée. Vous finissez le procédé comme de coutume, mais vous ne donnez que deux heures d'ébullition. Le pouding étant dressé sur son plat, vous le masquez avec deux onces de macarons écrasés, et le servez sans sauce ou avec un chaudot.

On peut mettre six onces de raisin muscat seulement.

On peut également supprimer la moelle, et la remplacer par quatre onces de beurre tiède : ajoutez de la muscade, si vous voulez.

BRÈDE-POUDING AU CÉDRAT ET MOULÉ, N° 4.

Coupez en lames la mie d'un pain à potage, sur lequel vous versez deux verres de lait en ébullition; desséchez le tout sur un feu modéré, en le remuant continuellement avec une spatule, ce qui doit vous donner une pâte mollette, dans le genre des choux à la Mecque; alors vous la broyez dans le mortier, en y joignant six jaunes et deux œufs; ensuite vous ôtez cette pâte du mortier pour la délayer dans une casserole, avec quatre onces de sucre en poudre (sur lequel vous avez râpé le demi-zeste d'un cédrat), deux de macarons amers, trois de raisin de Corinthe, trois de raisin muscat (chaque grain séparé en

deux et les pepins ôtés), six onces de moelle hachée très-fine, un demi-verre de vin de Madère sec, une pincée de sel fin, le quart d'une muscade râpée : le tout étant parfaitement amalgamé, vous le versez dans un moule beurré, foncé comme une timbale. Mettez le brède-pouding au four chaleur modérée, et donnez-lui une heure et demie de cuisson. Vous le servez de belle couleur, et masqué de sucre en poudre.

Lorsque vous avez le temps nécessaire, vous placez autour, ainsi que le représente le dessin n° 4, une couronne de biscuit vert et de petits boutons blancs, ce qui produit beaucoup d'effet.

On fait cuire également au four les six poudings décrits successivement avant celui-ci, en les moulant de même qu'on fait ce dernier à la serviette. On peut servir un chaudot à part.

POUDING AUX TRUFFES A LA FRANÇAISE.

Épluchez deux livres de moyennes truffes (sans les laver) bien rondes, et les émincez en ronds de deux lignes d'épaisseur ; sautez-les dans une casserole où vous aurez mêlé quatre onces de beurre tiède, une grande cuillerée de glace de volaille dissoute, un demi-verre de Madère sec; puis vous y joignez le sel nécessaire, avec une pincée de mignonnette et une pointe de muscade râpée.

Vous foncez de pâte brisée le dôme, comme nous l'avons indiqué pour le pouding aux pommes d'api; vous placez avec ordre les truffes dans le moule foncé, en y joignant tous leurs assaisonnements.

Couvrez le pouding de deux abaisses, comme il est démontré à celui des pommes d'api; et, après l'avoir enveloppé dans la serviette, donnez-lui une heure et demie de cuisson à l'eau bouillante. Servez-le en sortant de la marmite.

Ce délicieux pouding est digne du nom français que je lui donne; car les truffes, en cuisant de cette manière, sont d'un manger parfait; elles sont embaumées de leur arome, qui n'a pu s'évaporer à la cuisson, point éminemment nécessaire pour servir les truffes dans toute leur saveur primitive.

POUDING AU RAISIN CONFIT A LA MANIÈRE ANGLAISE.

Après avoir haché parfaitement une demi-livre de graisse de bœuf farineuse, vous la mêlez, dans une terrine, avec douze onces de farine, deux onces de sucre en poudre, un peu de sel, et l'eau nécessaire pour en former une espèce de pâte brisée; alors vous la moulez sur le tour, et l'abaissez à deux lignes d'épaisseur, en lui donnant dix pouces de longueur sur six de largeur; ensuite, vous semez dessus, une demi-livre de raisin de Corinthe (épluché et lavé), deux onces de cédrat confit, coupé en petits dés, mêlés dans quatre onces de sucre en poudre, et un demi-gros de cannelle en poudre: maintenant, vous roulez la pâte sur elle-même, sur la largeur, afin d'en former un gros rouleau que vous enveloppez dans une serviette légèrement beurrée; puis vous serrez les deux extrémités avec de la ficelle, pour maintenir le pouding dans la forme que vous lui avez donnée. Après cela, vous

le plongez dans une grande casserole d'eau en ébullition ; ayez soin que le pouding bouille toujours pendant deux heures ; ensuite vous dénouez la serviette, et dressez l'entremets en le masquant de sucre en poudre.

Le pouding au raisin muscat ou au raisin de Smyrne se prépare de même que le précédent ; seulement vous remplacez le raisin de Corinthe par l'un de ces deux raisins.

POUDING AUX CONFITURES A LA MANIÈRE ANGLAISE.

Vous préparez la pâte, ainsi qu'il est démontré ci-dessus, et après l'avoir abaissée, vous en masquez la surface avec de la marmelade d'abricots ; puis vous roulez la pâte sur elle-même, afin d'en former un rouleau, que vous nouez dans une serviette légèrement beurrée, et après deux heures d'ébullition, vous servez le pouding en le saupoudrant de sucre fin.

A l'égard des poudings aux cerises confites, vous en égouttez deux pots, et après les avoir hachées, vous terminez l'entremets selon la règle.

POUDING AUX CONFITURES EN FORME DE VOLUTE A LA FRANÇAISE.

Donnez douze tours à un litron de feuilletage, et après l'avoir abaissé de douze pouces de longueur sur six de largeur, vous en masquez la surface avec un pot de marmelade d'abricots, dans laquelle vous avez mêlé une demi-livre de pistaches pilées avec

quatre onces de sucre; ensuite vous roulez la pâte sur elle-même dans sa longueur, enveloppez le pouding dans une serviette légèrement beurrée, attachez les deux extrémités afin de maintenir l'entremets de belle forme. Donnez-lui deux heures d'ébullition, après quoi, vous le dressez sur son plat, en le masquant de marmelade d'abricots, sur laquelle vous semez du macaron écrasé.

POUDING AUX CONFITURES ET AUX AVELINES EN FORME DE VOLUTE ET A LA FRANÇAISE.

Après avoir torréfié six onces d'amandes d'avelines, vous les pilez bien parfaitement, avec quatre onces de sucre, et un blanc d'œuf. Vous les mêlez ensuite avec la marmelade d'un pot d'abricot, puis vous finissez le pouding, selon les procédés indiqués ci-dessus.

SECOND PROCÉDÉ. POUDING DE CRÈME AU CHOCOLAT ET A LA FRANÇAISE.

Détrempez sur le tour à pâte, douze onces de farine, avec huit onces de beurre fin, deux de sucre en poudre, un peu de sel, deux jaunes d'œufs, et de la bonne crème; vous en formez une pâte brisée à laquelle vous donnez quatre tours; puis vous l'abaissez très-mince, et très-longue; ensuite vous la masquez légèrement avec une bonne crème-pâtissière au chocolat, et après l'avoir roulée sur elle-même, vous la placez dans un dôme d'entremets beurré, en donnant à votre pouding la forme d'une

volute (ou vis); après cela, vous l'enveloppez dans une serviette, donnez deux heures d'ébullition; démoulez l'entremets, masquez-le de marmelade d'abricots, semez dessus du gros sucre et des pistaches hachées.

On peut également confectionner des poudings de confitures, en suivant le procédé que je viens d'indiquer; de même on peut les garnir des différentes crèmes indiquées au chapitre des *Crèmes-pâtissières*.

CHAPITRE XXII.

PATÉS DE FRUITS OU TARTES A L'ANGLAISE.

PATÉS DE POMMES A L'ANGLAISE AU RAISIN MUSCAT, N° 9.

Pelez vingt pommes de rainette coupées par quartiers, et chaque quartier émincé en six parties; sautez-les dans une grande terrine, avec quatre onces de sucre en poudre (sur lequel vous avez râpé le demi-zeste d'un citron bien jaune), quatre de beurre tiède, quatre de beau raisin muscat épépiné.

Vous devez avoir un plat d'entremets de faïence brune et vernissée; il doit être creux et large de bord, façon anglaise, dans le genre d'une assiette à soupe, mais au moins deux fois plus creux. Vous mouillez légèrement l'intérieur du plat, et posez sur son bord une bande de parures de feuilletage large de trois bons pouces, et de deux lignes d'épaisseur, de manière qu'elle retombe en partie dans le plat (que vous aurez légèrement mouillé), sur le-

quel vous l'appuyez; après quoi vous y versez le fruit, et l'arrangez de manière que ce qui excède le plat forme un dôme parfait, mais ayez soin que le bord du plat se trouve dégagé. Alors vous mouillez le dessus de la bande qui ceint le fruit; vous le masquez d'une abaisse ronde (de feuilletage de deux lignes d'épaisseur), dont vous appuyez les bords sur la bande (dans le genre des tourtes d'entrée); ensuite vous humectez légèrement la surface de l'entremets avec du blanc d'œuf, que vous masquez de sucre tout simplement écrasé. Vous le mettez au four, chaleur modérée, et donnez cinq bons quarts d'heure de cuisson. Servez-le chaud, et bien blond : vous supprimerez le beurre pour servir froid.

On peut, en place de muscat, mettre du raisin de Corinthe, des cerises confites, du verjus, ou deux cuillerées d'abricots.

PATÉS AUX ABRICOTS FAÇON ANGLAISE.

Le plat étant garni de sa bande de feuilletage, vous dressez dedans, avec ordre, trente-six beaux abricots de plein-vent, de bon fruit; vous les aurez séparés en deux, et roulés dans huit onces de sucre en poudre et deux de beurre tiède. Vous observez que le dessus ne soit point bombé, et terminez le reste du procédé comme il est dit ci-dessus.

Servez chaud ou froid, et de belle couleur.

Pour le servir froid, n'y mettez pas de beurre.

On suivra les mêmes soins et détails pour le pâté aux pêches et aux brugnons.

On emploiera encore les mêmes procédés pour

confectionner des pâtés de prunes de mirabelle, de reine-Claude, de Sainte-Catherine, de Monsieur, de Damas, et de petites prunes noires, de fraises, de framboises, de groseilles rouges et vertes, de cerises, de merises, de bigarreaux, de poires, de pommes d'api et de rainette.

PATÉS ANGLO-FRANÇAIS GARNIS DE RIZ ET DE CERISES.

Faites cuire quatre onces de riz Caroline, comme il est dit pour les pommes au riz décrites plus haut. Ce riz étant cuit doit être un peu mollet et de bon sucre; ensuite vous épluchez une livre de cerises de bonne maturité, et les roulez avec quatre onces de sucre en poudre. Le plat étant préparé de sa bande, vous versez dedans le quart du fruit que vous masquez avec le quart du riz, des cerises et du riz par-dessus. Répétez deux fois la même opération, et toujours en donnant à l'entremets une forme peu bombée. Vous continuez le procédé selon la règle.

Étant prêt à servir, vous masquez la croûte de marmelade d'abricots, et semez dessus du macaron concassé un peu gros.

Pour confectionner ces sortes de pâtés de fruits à la manière anglaise, vous mêlez les fruits simplement avec de la cassonade; puis il est essentiel d'appuyer la seconde abaisse sur le pourtour du plat, intérieurement, afin de resserrer le fruit sur lui-même, de manière que pendant que la cuisson s'opère, le sirop du fruit vienne se fixer à l'entour de la pâte qui ceint l'intérieur du plat.

On pourrait encore couvrir la croûte d'une jolie sultane.

On emploiera les mêmes procédés pour confectionner des pâtés de riz, en y mêlant les divers fruits indiqués ci-dessus.

On pourrait encore, ce me semble, garnir ces sortes de pâtés des deux appareils décrits au gâteau de Pithiviers anglo-français, et au gâteau anglo-français aux pistaches et aux avelines.

CHAPITRE XXIII.

POMMES AU RIZ HISTORIÉES.

Ces sortes d'entremets forment le parallèle des suédoises, tant par leur élégance que par leur forme; aussi réclament-elles de l'adresse et du goût, afin de leur donner cette tournure et cette bonne

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXIII.

Le n° 1 représente les pommes au riz en dôme couronné d'une coupe, et historiées au riz de couleur.

Le n° 2, la corbeille de riz garnie de petits fruits formés de pommes, ornées de feuilles de biscuit aux pistaches.

Le n° 3, le turban de pommes au riz.

Le n° 4, les pommes au riz en gradin.

Le n° 5, les trois pyramides de pommes au riz.

Le n° 6, les pommes d'api au riz ornées de feuilles de biscuit aux pistaches.

Le n° 7, la casserole au riz garnie d'un ananas formé de pommes, ornée de feuilles de biscuit aux pistaches.

Le n° 8, les pommes au riz couronnées d'une crête de riz.

Le n° 9, les pommes au riz en timbale, décorées de biscuit aux pistaches.


1
2
3
4
5
6
7
8
9

mine appétissante qui plaît tant. Cependant on ne les sert volontiers que dans les grandes tables de cérémonie, et sur les buffets des grands bals; mais nous avons certains entremets de pommes au riz, qui sont les dignes sœurs des pommes au beurre, glacées et méringuées : comme ces dernières, elles ont l'avantage d'être servies chaudes, glacées et méringuées.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE RIZ.

Lavez à plusieurs eaux tièdes six onces de riz Caroline; mettez-le sur le feu à l'eau froide. Aussitôt qu'il commence à bouillir, égouttez-le sur un tamis; après quoi vous le mettez dans une casserole avec deux onces de beurre d'Isigny, six de sucre fin, un grain de sel et trois verres de lait. Placez-le ensuite sur un feu modéré; et, au moment que l'ébullition a lieu, mettez la casserole sur des cendres rouges, en ayant soin que le riz mijote pendant une bonne heure. Remuez-le de temps en temps; ensuite ajoutez six jaunes d'œufs, ce qui lie le riz et le rend consistant, quoiqu'un peu ferme; puis vous l'employez. Lorsque l'on veut odorifer le riz au cédrat, alors sur les six onces de sucre (la dose de cette recette) vous râpez légèrement la moitié d'un zeste de cédrat, la moitié de celui d'une orange pour l'odorifer à l'orange, et ainsi de suite pour les zestes de citron ou de bigarade.

Il est important d'observer que le riz doit être un peu ferme, afin de pouvoir lui donner de la grace en le dressant; cependant il doit être moel-

leux et agréable au palais : on peut donc y ajouter un peu de crème, si cela est nécessaire.

POMMES AU RIZ EN DÔME COURONNÉ D'UNE COUPE HISTORIÉE DE RIZ DE COULEUR, N° I.

Vous commencez à préparer six onces de riz comme il est dit ci-dessus; et après avoir tourné douze pommes de rainette, vous les faites cuire dans quatre onces de sucre clarifié. Pendant leur cuisson, vous coupez une grosse pomme au milieu de son diamètre. Avec une moitié, vous disposez la coupe, vous coupez l'autre avec un coupe-racine de dix-huit lignes de diamètre, pour former le pied de la coupe. Ensuite vous détaillez deux pommes en petites colonnes avec un coupe-racine de huit lignes de largeur, et les faites cuire avec la coupe et son socle dans le sirop, que vous faites réduire ensuite comme une gelée de pommes.

Le riz et les pommes étant froids, vous beurrez légèrement un moule d'entremets en dôme cannelé, dont vous masquez parfaitement l'intérieur de riz, en lui donnant un petit pouce d'épaisseur, de manière que vous garnissez l'intérieur du riz, de pommes tournées dont vous aurez rempli le cœur de marmelade d'abricots. Vous finissez d'emplir le moule avec le riz; après quoi vous renversez l'entremets sur son plat, en ôtant le moule que vous aurez fait chauffer un peu auparavant. Alors, avec le reste du riz, vous formez au milieu du dôme un petit socle de dix-huit lignes de hauteur sur trois pouces de diamètre, et, à l'entour, vous placez droites les pe-

tites colonnes de pommes; dessus vous mettez la coupe sur son pied. Vous en ornez le bord avec des grains de raisin de Corinthe; vous en posez également sur chacune des petites colonnes de pommes : ensuite vous colorez le reste du riz en y mêlant un peu d'essence de vert d'épinards passée au tamis de soie. Vous étalez ce riz mince sur un couvercle de casserole à peine beurré; et, après avoir passé la lame du couteau par-dessous, vous coupez ce riz en petites losanges, que vous placez sur le dôme, comme le dessin l'indique. Vous pouvez également former cette décoration avec du biscuit aux pistaches et du biscuit à la cuillère, afin de former la décoration de deux couleurs ainsi que le dessin le représente. (*Voyez* le n° 1 de la planche ci-dessus.) Placez ensuite entre chaque côte un petit filet de riz que vous roulez le plus fin possible; ou si le dôme est uni, vous y placez les filets à distance égale, et entr'eux les petites losanges. Au moment du service, vous masquez le tout avec soin du sirop que vous aurez fait réduire à cet effet, ce qui donne un beau glacé à l'entremets, que vous servez de suite.

Ce joli entremets se sert également chaud et froid.

CORBEILLE DE RIZ GARNIE DE PETITS FRUITS FORMÉS DE POMMES, ORNÉE DE FEUILLES DE BISCUIT VERT, N° 2.

Après avoir préparé six onces de riz comme le précédent, vous le dressez sur le plat en forme de corbeille (*Voyez* le dessin), que vous ornez d'une mosaïque de petits filets d'angélique que vous aurez

fait amollir dans un peu de sirop léger et en ébullition. Vous garnissez le tour du pied de petites colonnes de pommes; ensuite vous groupez dans la corbeille de petits fruits (*Voyez* le dessin), que vous avez disposés avec douze pommes de rainette bien saines, de manière à imiter des poires, des abricots, des figues et de petites pommes d'api; mais, après leur cuisson, vous colorez les figues, en les frottant avec un peu d'essence d'épinards, puis les abricots avec une petite infusion de safran, et les pommes d'api avec un peu de carmin. Pour imiter des grappes de raisin, vous placez dans les fruits de petites parties de riz, où vous fixez avec ordre de moyens grains de muscat. Pour former une grappe de ce fruit, vous en groupez un autre de grains de Corinthe; et, entre tous ces petits fruits, vous placez des feuilles de biscuit aux pistaches, d'angélique en losange, ou de riz teint d'un vert tendre. Il est nécessaire de faire bouillir les raisins dans un peu de sirop.

TURBAN DE POMMES AU RIZ, HISTORIÉ DE RAISIN DE CORINTHE, N° 3.

Faites cuire huit onces de riz comme de coutume. Garnissez avec un moule uni (légèrement beurré) de cinq pouces de diamètre sur cinq de hauteur; placez dans l'intérieur six pommes coupées par quartiers et cuites au sirop avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots, ensuite vous renversez le moule sur le plat d'entremets; et, après l'avoir enlevé, vous placez à l'entour, et un peu inclinés (*Voyez*

le dessin) des quartiers de grosses pommes cuites blanches, et les ornez avec des grains de raisin de Corinthe. A l'entour du haut du riz, vous placez droites de petites bandes rondes de riz que vous aurez teintes d'un beau rose ou vert pistache très-tendre, ou bien vous placez simplement des filets d'angélique. Versez le sirop de pommes à l'entour de l'entremets que vous servez.

POMMES AU RIZ EN GRADINS, n° 4.

Préparez six onces de riz selon la règle; puis vous garnissez avec un moule à gradin. Vous placez dans le milieu dix pommes tournées cuites au sirop, et le cœur garni d'abricots. Le moule rempli de riz, vous renversez l'entremets sur son plat, puis vous le masquez de petites colonnes de pommes préparées d'après les procédés indiqués pour les suédoises; ensuite vous l'ornez de filets d'angélique et de grains de raisin de Corinthe (*Voyez* le dessin n° 4). Placez sur le milieu du riz une grosse pomme tournée et cannelée à côtes. Vous la couronnez avec des feuilles d'angélique préparées comme il est dit pour les suédoises; mais avant d'orner le riz, vous le masquez avec le sirop dans lequel vous aurez cuit les pommes.

LES TROIS PYRAMIDES DE POMMES AU RIZ, n° 5.

Vous faites cuire six onces de riz comme il est décrit plus haut, et le tenez très-serré; vous tournez neuf pommes de rainette et les faites cuire au

sirop. Lorsqu'elles sont froides, vous les garnissez d'une marmelade d'abricots et les entourez de riz, mais plus petites les unes que les autres, et les placez trois par trois comme le dessin le démontre. Ensuite vous couronnez les trois dernières d'un croissant de pommes ou d'angélique, et ornez l'entremets comme il est indiqué, avec des pistaches et des raisins de Corinthe, et toujours après avoir masqué le riz avec le sirop devenu épais.

POMMES D'API AU RIZ ORNÉES DE FEUILLES DE BISCUIT AUX PISTACHES, N° 6.

Après avoir préparé six onces de riz de la manière accoutumée, vous tournez trente-neuf pommes d'api d'égale grosseur, et les faites cuire dans quatre onces de sucre clarifié. Lorsqu'elles sont froides, vous les garnissez entièrement de marmelade d'abricots ou de coins; après cela, vous placez le riz en pyramide sur son plat. Vous groupez à l'entour les pommes d'api comme il est enseigné par le dessin; et, entre chacune d'elles, vous placez des feuilles de biscuit aux pistaches. Au moment de les servir, vous les masquez de sirop; puis avec de petits filets de gelée de groseilles roses: vous ornez chaque pomme pour imiter la fleur du fruit.

CASSEROLE DE RIZ GARNIE D'UN ANANAS FORMÉ DE POMMES, N° 7.

Vous faites cuire douze onces de riz Caroline avec de l'eau, du beurre, du sel, et avec les mêmes soins

que j'ai indiqués pour les casseroles au riz d'entrée (*Voyez* le Pâtissier royal parisien) : le riz étant prêt, vous le séparez en deux parties. De l'une vous formez un dôme plat du dessus et cannelé autour; puis, de l'autre partie, vous formez un second dôme, le bord évasé, afin de former la coupe. Vous faites cuire ces deux petites casseroles au riz à four chaud, et leur donnez une belle couleur blonde. Vous les videz parfaitement, mais par-dessous : alors vous remplissez le dôme cannelé avec du riz (huit onces préparées selon la règle), et vous mettez au milieu des pommes coupées en quartiers. Vous retournez le moule sens dessus dessous sur son plat d'entremets : alors vous placez par-dessus la coupe (comme le dessin l'indique); avec la pointe du couteau, vous coupez et ôtez le fond des deux casseroles au riz, qui se trouvent l'une sur l'autre, et garnissez ensuite le fond et les parois de la coupe, de manière qu'elle figure un vase, où vous placez le reste du riz en forme d'ananas un peu long, et groupez à l'entour de ce riz des demi-quartiers de pommes cuites dans du sucre au caramel, afin de les colorer en jaune, et coupées en forme de têtes de clous, de manière qu'ils imitent assez bien l'ananas, sur lequel vous placez une couronne d'angélique. Garnissez le pourtour de feuilles de biscuit aux pistaches; mais pour placer ces ornements avec sûreté, *Voyez* l'effet du dessin. Au moment du service, vous masquez légèrement la surface de la croûte de la casserole au riz, avec de la marmelade d'abricots bien transparente, de même que l'ananas, et servez.

On peut servir cet entremets chaud ou froid.

POMMES AU RIZ COURONNÉES D'UNE CRÊTE DE RIZ, N° 8.

Faites cuire six onces de riz selon la règle; tournez douze pommes de rainette, et coupez-les par quartiers; ensuite faites-les cuire dans quatre onces de sucre, que vous faites réduire après cela en gelée. Le tout étant froid, vous garnissez un moule uni en dôme (légèrement beurré) avec les trois quarts de riz et vingt-quatre quartiers de pommes. Vous renversez l'entremets sur son plat, et placez sur le milieu du dôme une grande crête formée de riz (*Voyez* le dessin), et l'ornez de filets d'angélique, de belles cerises et de verjus. Ensuite vous placez droits, à l'entour du dôme, les quartiers de pommes : vous aurez eu soin de choisir les plus égaux, avant d'en mettre dans le riz. Au moment du service, vous masquez le tout avec le sirop, et servez.

POMMES AU RIZ EN CROUSTADE ET MÉRINGUÉES.

Après avoir dressé et décoré une croustade (de pâte fine) de sept pouces de diamètre sur quatre de hauteur, vous la cuisez de belle couleur; pendant sa cuisson, vous préparez six onces de riz comme de coutume, et huit belles pommes de rainette tournées et cuites très-blanches. Après avoir dégarni la croustade de la farine que vous y avez mise pour la faire cuire, vous y versez la moitié du riz, que vous élargissez et placez par-dessus les

pommes. Garnissez-les intérieurement d'abricots, couvrez-les avec le reste du riz que vous rangez très-uni ; après quoi vous mettez l'entremets au four doux. Fouettez deux blancs d'œufs, mêlez-les avec trois cuillerées de sucre en poudre, et formez-en une grosse méringue de six pouces de diamètre. Vous la saupoudrez de sucre fin, et la placez sur un bout de planche : mettez-la au four, et lorsqu'elle a atteint une belle couleur, retirez l'entremets, que vous masquez de la méringue ; puis avec le sirop vous glacez la croûte de la croustade, et servez de suite.

On sert également ce bon entremets dans une casserole d'argent, en procédant de point en point de même que ci-dessus.

On peut également servir cet entremets froid.

POMMES AU RIZ EN TIMBALE DÉCORÉE DE BISCUIT AUX PISTACHES.

Vous foncez très-mince de pâte fine un moule d'entremets en dôme ; ensuite vous masquez la pâte avec les trois quarts du riz (six onces comme de coutume). Versez, dans le milieu, huit pommes de rainette coupées par quartiers, que vous aurez fait cuire avec trois onces de sucre, deux de beurre d'Isigny et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Couvrez le tout avec le reste du riz et une abaisse de pâte ; après quoi vous mettez la timbale au four chaleur modérée, et lui donnez une belle couleur blonde. Vous la renversez sur son plat, et enlevez le moule ; vous glacez la surface de marmelade d'a-

bricots transparente. Ensuite vous historiez la timbale avec du biscuit aux pistaches, à cet effet *Voyez* les détails de la décoration du dessin n° 9.

On peut également méringuer cet entremets, en masquant la croûte de la timbale avec deux blancs d'œufs fouettés et mêlés avec trois cuillerées de sucre, le tout saupoudré de sucre fin : donnez une belle couleur; vous pouvez y ajouter du gros sucre et des pistaches hachées.

POMMES AU RIZ, A LA VANILLE ET AUX MACARONS.

Vous préparez six onces de riz comme de coutume, mais vous y ajoutez une gousse de vanille, afin qu'il en prenne le délicieux parfum. Vous tournez sept pommes de rainette et les faites cuire selon la règle, dans deux onces de sucre en sirop; après quoi vous beurrez légèrement un moule en dôme, que vous garnissez partout avec les trois quarts du riz (ôtez la gousse de vanille), et placez dans l'intérieur les pommes tournées garnies de marmelade d'abricots; recouvrez-les, en achevant d'emplir le moule que vous retournez de suite sur son plat. Vous masquez la surface du riz avec le sirop réduit, et semez par-dessus des macarons doux écrasés. Servez de suite.

Cet entremets doit être dressé en un clin-d'œil, afin qu'il soit encore tout bouillant.

POMMES AU RIZ, AU BEURRE ET AU RAISIN DE CORINTHE.

Vous faites cuire six onces de riz comme il est

décrit; vous y joignez trois onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé; ensuite vous tournez dix-huit pommes d'api, et les coupez par quartiers. Vous les faites cuire avec une once de beurre fin, deux de sucre en poudre et deux cuillerées de marmelade d'abricots.

Vous beurrez légèrement un moule à cylindre (le plus large possible), puis vous le garnissez avec le riz que vous renversez aussitôt sur le plat; et, après avoir glacé le riz de marmelade d'abricots, vous versez dans le cylindre les quartiers de pommes tout bouillants. Servez de suite. On peut mettre du muscat en place de raisin de Corinthe.

POMMES AU RIZ HISTORIÉES ET GLACÉES A FROID.

Faites cuire six onces de riz comme il est décrit ci-dessus, avec une gousse de vanille. Moulez-le dans un moule (beurré) en dôme, en y mêlant vingt pommes d'api, garnies de marmelade d'abricots. Renversez l'entremets sur un plat; et, quand il est froid, masquez-le également de marmelade d'abricots bien transparente ou de nappes de gelée de pommes, et placez une décoration dessus et autour (*Voyez* le dessin du n° 9 de la planche 23) avec des pistaches, de l'angélique, des raisins de Corinthe, du verjus et des cerises confites.

On peut également servir ces pommes au riz chaudes en les sortant de la casserole. Vous le formez dans le dôme, et le renversez de suite, après l'avoir masqué de marmelade d'abricots.

POMMES AU RIZ AU CARAMEL.

Vous préparez six onces de riz de la manière accoutumée; mais vous faites cuire le sucre au caramel, et y mêlez une cuillerée de fleur d'orange pralinée. Lorsqu'il est froid, vous le faites dissoudre avec un demi-verre d'eau bouillante, et le versez ensuite dans le riz, que vous moulez comme le précédent en y mêlant dix-huit pommes d'api tournées et cuites selon la règle; puis, après l'avoir renversé sur son plat, vous le glacez de sucre en poudre, que vous faites fondre en posant dessus le fer à glacer, ce qui donne une couleur brillante à la surface du gâteau, que vous servez de suite. On peut également le masquer d'abricots et de pistaches hachées.

On peut, au lieu de glacer ce gâteau, le masquer de marmelade d'abricots, et semer par-dessus des macarons doux et amers pulvérisés.

RIZ A LA TURQUE.

Lavez et blanchissez huit onces de riz Caroline, comme de coutume. Vous le faites cuire un peu ferme, avec quatre verres de lait, quatre onces de sucre (sur lequel vous avez râpé le zeste d'une bigarade ou d'un citron bergamotte), deux de beurre d'Isigny, six onces de beau raisin de Corinthe bien lavé, et un grain de sel. Le riz étant presque assez crevé, vous l'ôtez du feu, pour y mêler huit jaunes d'œufs. Vous le versez dans une casserole d'argent ou dans une croustade, et le mettez au four doux

pendant vingt minutes. Après cela, vous le saupoudrez de sucre, que vous faites fondre avec le fer à glacer, pour donner à la surface du riz une belle couleur rougeâtre. Servez de suite.

On glace de même ce riz sans le mettre au feu, c'est-à-dire, qu'après l'avoir versé dans la casserole d'argent, vous le glacez de suite et le servez tout bouillant.

RIZ A L'INDIENNE.

Vous préparez de même que ci-dessus huit onces de riz; mais vous joignez dans celui-ci le tiers d'un verre de bon rum et une petite infusion de safran, afin de colorer le riz d'un beau jaune. Servez-le de même glacé, et dans une casserole d'argent.

RIZ A LA FRANÇAISE.

Lavez et blanchissez huit onces de riz; vous le faites cuire avec deux onces de beurre fin, quatre de sucre en poudre et quatre verres de lait. Ensuite vous y mêlez trois onces de macarons amers, une cuillerée de fleur d'orange pralinée en feuilles, deux onces d'écorce d'oranges confites, et coupées en dés, vingt-quatre cerises confites séparées en deux, et autant de gros grains de raisin muscat épépinés et séparés en deux, le tout lié avec huit jaunes d'œufs. Après cela, vous versez le riz dans une casserole d'argent, et le masquez de gouttes de sucre cuit au caramel, ou bien de sucre en poudre. Semez par-dessus des pistaches hachées, et du gros sucre.

RIZ A L'ANGLAISE.

Vous faites cuire huit onces de riz, comme celui à la turque ; mais en place de beurre, vous mettez dans celui-ci quatre onces de moelle de bœuf hachée fine, quatre onces de sucre, trois de raisin muscat, et autant de Corinthe ; le quart d'une muscade râpée, une pincée de sel, un demi-verre de vin de Madère, et huit jaunes ; puis, vous dressez le riz en pyramide dans une casserole d'argent, et le masquez de macarons entiers.

CHAPITRE XXIV.

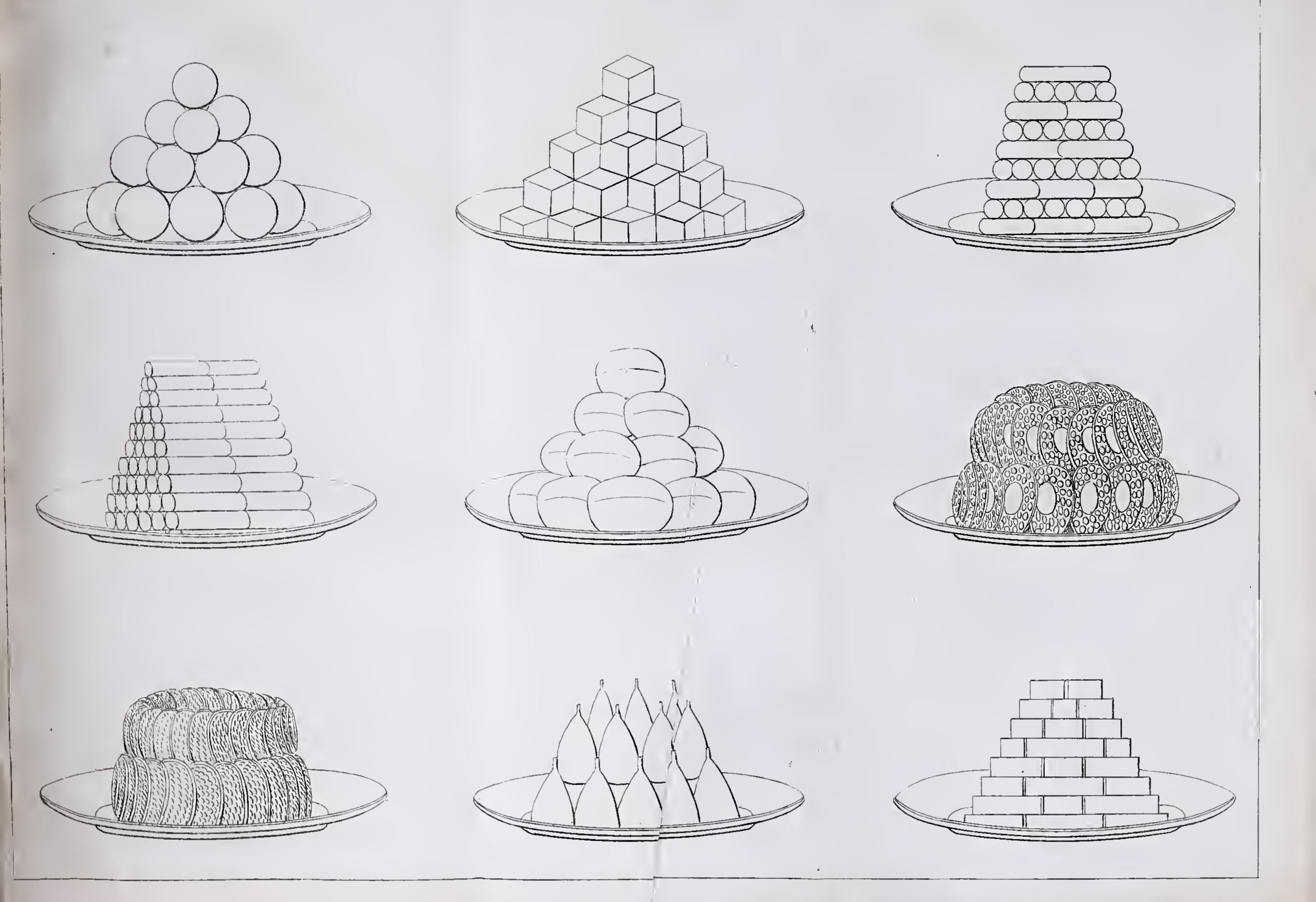
DES ENTREMETS DE FRITURE.

Observation. Les entremets de friture en général, veulent être servis en sortant de la poêle, afin de conserver cette qualité croustillante qui les dis-

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXIV.

Le n° 1 représente des croquettes de châtaignes.
Le n° 2, la crème frite à la parisienne et au chocolat.
Le n° 3, les cannelons de fraises ananas.
Le n° 4, les cannelons de pâte d'amandes d'avelines.
Le n° 5, les beignets à la Dauphine.
Le n° 6, les beignets de pommes glacées aux pistaches.
Le n° 7, les beignets de pêches glacés au gros sucre.
Le n° 8, les croquettes de riz au café en forme de poires.
Le n° 9, les beignets anglo-français.



tingue d'une manière marquée ; mais pour bien réussir, on doit se servir de friture neuve et lorsqu'elle est chaude à point, afin qu'elle saisisse de suite les pâtes, qui seront par ce moyen toujours claires et croquantes si elles sont bien faites; c'est ce que je vais tâcher de démontrer.

PATE A FRIRE ORDINAIRE.

Mettez dans une petite terrine, douze onces de farine tamisée que vous délayez avec de l'eau à peine tiède, où vous avez fait fondre deux onces de beurre fin; vous inclinez la casserole et soufflez sur l'eau, afin de verser le beurre le premier. Vous versez assez d'eau de suite pour délayer la pâte de consistance mollette, et sans grumeleaux; autrement lorsqu'on la rassemble trop ferme, la pâte se corde, et fait toujours mauvais effet à la poêle : elle est grise et compacte; ensuite, vous ajoutez l'eau tiède, pour que la pâte devienne coulante et déliée, quoique, pourtant, elle doit masquer un peu épais les objets susceptibles d'y être trempés. Enfin, elle doit quitter la cuillère sans efforts. Vous y mêlez une pincée de sel fin, deux cuillerées d'eau-de-vie, deux blancs d'œufs fouettés bien fermes, et l'employez de suite.

PATE A LA PROVENÇALE.

Vous mettez dans une terrine douze onces de farine, deux jaunes d'œufs, quatre cuillerées d'huile d'Aix, et assez d'eau froide pour délayer la farine (que vous remuez à mesure avec la spatule) en une

pâte mollette, et semblable à la précédente; vous y joignez un grain de sel, deux blancs fouettés, et vous l'employez. Il est essentiel d'observer que la friture un peu chaude convient en général pour faire frire les objets sucrés, et surtout étant trempés dans la pâte; tandis que les mêmes articles, étant frits dans une friture molle de chaleur, la pâte se ramollit aisément, et les entremets de friture sont de pauvre mine, et perdent en grande partie leur qualité. Mais, pour obtenir de belles fritures, la théorie ne suffit pas, il faut avoir de la pratique et beaucoup de soins.

CHAPITRE XXV.

CROQUETTES DE MARRONS ET AUTRES, N° I.

Faites griller cinquante beaux marrons de Lyon ou de Lucques; vous les épluchez, et en ôtez toutes les parties colorées par l'âpreté du feu. Ensuite, vous choisissez quarante moitiés bien entières (les véritables marrons se séparent naturellement en deux parties, ce qui les distingue de la châtaigne). Pilez le reste avec deux onces de beurre, et passez-les ensuite par le tamis de crin; alors vous délayez cette pâte dans une casserole, avec un verre de crème, deux onces de beurre, deux de sucre en poudre, et un grain de sel. Tournez cette crème sans la quitter sur un feu modéré; desséchez-la deux minutes seulement, mêlez-y six jaunes d'œufs, et remettez-la une minute sur le feu. Alors la crème doit se trouver un peu consistante, mais non pas ferme.

Versez-la sur un plafond, légèrement beurré, et l'élargissez. Couvrez-la également d'un rond de papier beurré. Lorsqu'elle est froide, vous prenez une moitié de marrons (conservée), que vous placez au milieu d'un peu de crème, du double de grosseur d'une moitié de marron, que vous enfermez, en roulant la crème dans le creux de la main pour en former une croquette très-ronde; vous la roulez ensuite sur de la mie de pain extrêmement fine. Vous employez ainsi les moitiés de marrons, en les masquant de crème. Toutes vos croquettes étant formées et roulées dans la mie de pain, vous battez cinq œufs entiers avec un grain de sel fin dans une petite terrine, où vous trempez les croquettes, et les égouttez un peu. Vous les roulez de nouveau sur la mie, et ensuite dans le creux de la main, afin de les rendre très-unies, et les placez au fur et à mesure sur un couvercle de casserole. Enfin, vous trempez tour-à-tour les croquettes dans l'œuf, et de là les roulez sur la mie de pain; après quoi, vous les versez dans la friture très-chaude. Si la poêle est grande, vous y mettez toutes les croquettes; sinon vous n'en mettez que la moitié, afin de les conserver bien rondes. Vous les remuez doucement avec la pointe d'un hatelet, et les ôtez avec l'écumoire. Aussitôt qu'elles sont colorées d'un beau blond, égouttez-les sur une serviette double; ensuite, vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez en pyramide, comme le dessin l'indique. Servez tout bouillant.

On fait également avec cette crème de marrons, des croquettes en forme d'olives et de poires. On la coupe carrément, ou en rond, ovale et en losange;

alors, au moment du service, vous trempez ces quatre dernières formes dans la pâte à frire décrite précédemment, et les faites frire de belle couleur. Vous les saupoudrez de sucre très-fin, puis vous les glacez au four ou avec la pelle rouge.

La pâte a cet avantage de pouvoir se glacer claire, tandis que les entremets pannés ne peuvent se glacer qu'à blanc.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE A LA VANILLE.

Faites cuire dans les cendres, vingt belles vitelottes, et, après les avoir épluchées, parez-les pour ôter le tour rougeâtre, afin de n'employer que le cœur de la pomme de terre. Alors, vous en pesez vingt-quatre onces, que vous pilez avec quatre onces de beurre fin et quatre de sucre en poudre. Vous délayez cette pâte dans une casserole avec deux verres de lait, dans lequel vous aurez fait infuser une gousse de vanille, un grain de sel, six jaunes d'œufs et quatre onces de macarons amers. Tournez le tout sur un feu modéré, et donnez quelques minutes d'ébullition; alors la crème doit se trouver consistante, quoique douce au toucher, sinon vous y joindrez un peu de lait; ensuite, vous la versez sur un plafond, la couvrez d'un rond de papier, et quand elle est froide, vous la disposez et la faites frire, comme il est dit pour les croquettes précédentes.

On peut odorifer ces sortes de croquettes au zeste d'orange, de citron, de bigarade et de cédrat, en

râpant le demi-zeste de l'un de ces fruits sur les quatre onces de sucre qui entrent dans l'appareil.

CROQUETTES DE IZ AUX PISTACHES.

Faites cuire de même que pour les pommes au riz (*Voyez* plus haut) huit onces de riz, avec cinq verres de lait, deux onces de beurre, quatre de sucre en poudre et un grain de sel. Pendant la cuisson, vous pilez parfaitement quatre onces de pistaches (émondées) avec huit amandes amères et une once de cédrat confit. Le riz étant cuit, vous y mêlez six jaunes d'œufs et quatre onces de macarons amers, et le laissez refroidir; après quoi, vous y mêlez les pistaches et assez d'essence d'épinards pour colorer le riz d'un vert pistache. Vous disposez les croquettes, et les faites frire selon la règle.

CROQUETTE DE RIZ AU CAFÉ EN FORME DE POIRES, N° 8.

Après avoir torréfié quatre onces de café Moka, vous le jetez dans cinq verres de lait tout bouillant; couvrez l'infusion, et passez-la à la serviette quand elle est froide. Ensuite, vous la versez dans une casserole avec huit onces de riz (lavé et blanchi), deux de beurre, quatre de sucre fin et un grain de sel. Faites cuire le riz selon la règle, mêlez-y trois onces de macarons doux et six jaunes d'œufs, et versez-le de suite sur un plafond. Lorsqu'il est froid, vous formez vos croquettes un peu plus grosses que les précédentes, en leur donnant la forme de poires. Vous les panez et les faites frire de la manière ac-

coutumée, et après les avoir saupoudrées de sucre fin, vous les dressez comme le dessin l'indique. (*Voyez* le n° 8 de la planche ci-dessus.)

On peut également odorifer le riz à l'orange, au citron, au cédrat, à la bigarade, à la fleur d'orange pralinée, au caramel, aux macarons amers et au marasquin; on peut encore, en supprimant deux onces de sucre, ajouter quatre onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé, ou raisin de Smyrne muscat.

CROQUETTES DE NOUILLES AU CÉDRAT.

Vous détrempez et détaillez selon la règle, six jaunes de pâte à nouilles (*Voyez* cette détrempe, première partie); vous les versez peu à peu dans quatre verres de lait en ébullition; et, après quelques bouillons, vous y joignez deux onces de beurre, quatre de sucre fin, sur lequel vous avez râpé la moitié du zeste d'un cédrat. Faites mijoter pendant vingt-cinq minutes, pour que les nouilles renflent et deviennent moelleuses. Alors, vous y mêlez trois onces de macarons amers, six jaunes d'œufs et un grain de sel. Laissez refroidir l'appareil, et terminez l'opération selon les procédés décrits précédemment.

On procédera de même que ci-dessus, pour les croquettes de vermicelle, avec cette différence, que vous versez six onces de vermicelle dans le lait tout bouillant; puis, vous marquez le reste de l'appareil de la même manière.

Vous pouvez supprimer les macarons, en ajoutant deux onces de sucre de plus.

CHAPITRE XXVI.

DES CRÈMES FRITES A LA PARISIENNE.

CRÈME FRITE A LA PARISIENNE ET AU CHOCOLAT, N° 2.

Vous préparez et faites prendre cette crème comme je l'ai indiqué au chapitre des crèmes au bain-marie; mais vous ajoutez dans l'appareil de celle-ci, deux œufs entiers de plus; et lorsqu'elle est froide, vous la coupez (avec soin, vu sa délicatesse) soit en losange, en rond, en carré, en ovale ou en carré long; mais vous disposez ces formes mignonnes, c'est-à-dire, que vous ne leur donnez que deux pouces de longueur sur dix-huit lignes de largeur, et six lignes d'épaisseur.

Au moment du service, vous préparez la pâte à frire selon les procédés indiqués plus haut; puis, la friture étant chaude, vous trempez au fur et à mesure les parties de la crème dans la pâte, et les faites frire de belle couleur. Après les avoir égouttées sur une serviette, vous les placez sur un plafond, et les saupoudrez de sucre très-fin. Vous les glacez avec la pelle rouge ou avec le four de campagne, et les dressez selon le dessin du n° 2 de la planche précédente.

On peut également servir cette crème sans être glacée, mais saupoudrée de sucre à la vanille.

On suivra les mêmes procédés pour faire frire

toutes les crèmes décrites dans le chapitre des crèmes au bain-marie, comme par exemple au café, au caramel, aux macarons amers, à la vanille, à la fleur d'orange, à l'anis, au cédrat, au citron, à la bigarade, à l'orange, aux avelines, aux pistaches, au marasquin et au rum.

On pane également cette crème, c'est-à-dire qu'après avoir détaillé (coupé) la crème comme ci-dessus, vous la trempez dans six œufs battus. Vous l'égouttez et la masquez de mie de pain extrêmement fine; vous la trempez une seconde fois dans l'œuf et la masquez de nouveau de mie, après quoi vous la faites frire de belle couleur, et la saupoudrez de sucre fin. Servez. On les glace aussi à la pelle rouge.

Cette crème étant panée, est plus aisée à frire de belle forme que quand on la trempe dans la pâte; mais cette dernière rend la crème plus agréable et plus moelleuse que quand elle est panée; puis de cette manière, elle a l'avantage de pouvoir se glacer à la pelle rouge, ce qui rend cette crème plus brillante et plus appétissante encore, tandis qu'en la panant on ne peut obtenir les mêmes résultats qu'imparfaitement.

CRÈME FRITE A LA PATISSIÈRE.

Délayez dans une casserole six jaunes avec deux cuillerées de farine tamisée; ajoutez-y trois verres de lait tout bouillant et un grain de sel. Vous tournez et cuisez la crème selon la règle; ensuite vous y mêlez deux onces de beurre fin, quatre de sucre en poudre, quatre de macarons doux et amers, une

bonne cuillerée de fleur d'orange pralinée. Vous versez la crème sur un plafond beurré; dès qu'elle est refroidie, vous la disposez absolument de la manière détaillée ci-dessus, pour faire frire la crème à la parisienne.

On peut frire également toutes les sortes de crèmes contenues dans le chapitre des crèmes-pâtissières.

On peut encore frire de la même manière les appareils de croquettes de marrons, de pommes de terre, de riz, de nouilles ou de vermicelle.

CHAPITRE XXVII.

DES CANNELONS FRITS EN GÉNÉRAL.

CANNELONS FRITS A LA MARMELADE D'ABRICOTS.

Vous abaissez en carré long et aussi mince que possible un demi-litron de feuilletage tourré à douze tours; ensuite vous mouillez légèrement la surface, et placez sur le bord et à distance égale, le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, que vous allongez de deux pouces et demi. Vous pliez le bord de l'abaisse sur la marmelade, et la repliez encore une fois, afin que l'abricot se trouve parfaitement contenu par l'abaisse; alors vous coupez vos cannelons de trois petits pouces de longueur sur huit lignes de largeur. Vous appuyez chaque cannelon aux deux extrémités avec le dos du couteau, pour souder la pâte, afin que la marmelade ne puisse point fuir à la cuisson; et après avoir ainsi disposé trente-six cannelons, vous les versez dans la friture chaude

Dès qu'ils sont presque assez colorés, vous ôtez la poêle du feu pour faciliter la cuisson parfaite de la pâte, après quoi vous égouttez vos cannelons sur une serviette. Vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez dans le genre du dessin du n° 3 de la planche ci-dessus.

Vous procéderez de la même manière pour former des cannelons de marmelade de pêches, de prunes, de pommes, de poires, de groseilles de Bar et autres, de cerises et de verjus; mais vous aurez soin d'égoutter ces dernières de leur sirop avant de les placer dans la pâte.

CANNELONS FRITS AUX FRAISES ANANAS, N° 3.

Après avoir épluché deux cents belles fraises de bonne maturité, vous les roulez dans une petite terrine avec quatre cuillerées de sucre en poudre. Ensuite vous faites une abaisse de feuilletage, toute semblable à la précédente; vous la mouillez légèrement, et placez dessus les fraises, cinq au bout l'une de l'autre, de manière que vous couvrez le fruit avec le bord de l'abaisse que vous roulez sur elle-même, afin que les fraises se trouvent au milieu de deux épaisseurs de pâte. Vous coupez vos cannelons de quatre pouces de longueur, et les placez à mesure sur un grand couvercle de casserole. Lorsque tout le fruit est en cannelons, vous faites frire de belle couleur, et les glacez à blanc avec du sucre fin, après quoi vous les dressez comme les précédents.

On peut pareillement faire des cannelons aux framboises et aux groseilles rouges et blanches.

CANNELONS FRITS A LA CRÈME DE PITHIVIERS.

Pilez parfaitement quatre onces d'amandes douces avec huit amandes amères; vous y mêlez quatre onces de sucre fin (sur lequel vous aurez râpé la moitié du zeste d'un citron), deux onces de beurre, deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de bonne crème double, une bonne pincée de fleur d'orange pralinée et un grain de sel fin. Le tout bien amalgamé, vous faites une abaisse de feuilletage comme ci-dessus, formez et faites frire vos cannelons encore de même. Vous les saupoudrez de sucre et les dressez selon la coutume.

On fait également des cannelons garnis de toutes sortes de crèmes-pâtissières, telles qu'elles sont décrites dans le chapitre des crèmes dites *pâtissières*.

CANNELONS FRITS A LA PATE D'AMANDES D'AVELINES, N° 4.

Après avoir torréfié six onces d'amandes d'avelines, vous les pilez bien parfaitement, en y mêlant un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile; ensuite vous y joignez quatre onces de sucre fin et un demi-blanc d'œuf. Vous desséchez la pâte d'amandes selon la règle (*Voyez* Pâte d'amande); vous la poussez à la seringue à massepain, et la divisez par petites colonnes de quatre pouces de longueur; au moment de servir, vous détrempez la pâte à frire ordinaire, et vous y trempez vos petites colonnes de pâte d'amandes. Ayez soin de les conserver bien droites en les mettant dans la

friture un peu chaude. Vous leur donnez une belle couleur blonde, et après les avoir saupoudrées de sucre, vous les glacez soit au four, soit à la pelle rouge, et les dressez dans le genre du dessin n° 4 de la planche précédente.

On peut également faire des cannelons de pâte d'amandes ordinaires et de noix vertes.

CANNELONS A LA PATE D'AMANDES DE PISTACHES.

Après avoir émondé six onces de pistaches bien saines, vous les pilez avec six amandes amères, une once de cédrat confit, et les humectez d'un peu de blanc d'œuf. Ensuite vous y mêlez quatre onces de sucre en poudre, sans y remettre le blanc d'œuf, afin que la pâte soit ferme, attendu que vous ne la desséchez pas. Alors vous roulez vos pistaches sur une feuille de papier, et leur donnez la longueur et grosseur des cannelons aux avelines. Vous les trempez de même dans la pâte à frire; vous les faites frire de belle couleur et glacer au four ou à la pelle rouge; on peut également les faire en gimblettes.

CANNELONS A LA PARISIENNE.

Vous préparez vingt pannequets (*Voyez* cet article); vous les garnissez de marmelade d'abricots ou de coins, et les roulez selon la règle, après quoi vous coupez chacun d'eux au milieu, et parez les deux extrémités; ensuite vous les panez comme les croquettes de riz, et les faites frire de la manière accoutumée; après les avoir glacés, vous les servez de suite.

CANNELONS A LA PARISIENNE AU CHOCOLAT.

Vous préparez encore vingt pannequets ; vous les masquez légèrement de crème-pâtissière au chocolat, et semez par-dessus des macarons écrasés ; après quoi vous roulez vos pannequets. Vous les coupez au milieu, les trempez dans la pâte et les faites frire selon la règle. Servez-les glacés au four.

On garnit également ces sortes de cannelons avec toutes les crèmes possibles, de même avec les marmelades d'abricots, de pêches, de coins, de prunes et de groseilles de Bar.

CHAPITRE XXVIII.

DES BEIGNETS A LA DAUPHINE, N° 5.

Prenez une livre de pâte à brioche, et l'abaissez aussi mince que possible en carré long. Placez sur le bord le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, à deux pouces de distance encore autant, et ainsi de suite, pour garnir la longueur de l'abaisse. Après cela, vous mouillez légèrement la pâte à l'entour de la confiture, sur laquelle vous ployez le bord de l'abaisse, que vous appuyez sur elle-même, afin de contenir parfaitement la marmelade pour qu'elle ne fuie pas à la cuisson.

Vous coupez vos beignets demi-circulaires avec un coupe-pâte de deux bons pouces de diamètre, et les placez à mesure sur un couvercle de casserole saupoudré de farine. Vous terminez de cette

manière vingt-quatre beignets, et les versez dans la friture un peu chaude; alors vous voyez la pâte à brioche s'enfler et former autant de petits ballons. Les beignets étant colorés de belle couleur, vous les égouttez sur une serviette; vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez selon le dessin du n° 5 de la planche précédente. Servez de suite.

On peut garnir ces sortes de beignets de toutes les marmelades possibles; on les coupe ronds avec un coupe-pâte de vingt lignes de diamètre, ou en ovales.

BEIGNETS (GARNIS DE FRAISES) A LA DAUPHINE.

Après avoir abaissé, comme il est dit ci-dessus, une livre de pâte à brioche, vous placez dessus (dans le genre de la confiture) trois belles fraises roulées dans du sucre en poudre; et à un bon pouce de distance trois autres, et ainsi de suite, afin de garnir l'abaisse dans sa longueur. Après cela, vous mouillez légèrement la pâte à l'entour des fruits, et détaillez vos beignets comme les précédents. Terminez-les et servez de même.

On procédera de la même manière pour confectionner des beignets de framboises et de fraises ananas.

BEIGNETS (GARNIS D'ABRICOTS) A LA DAUPHINE.

Ayez douze petits abricots de plein-vent et de bon fruit; séparez-les en deux, et faites-leur jeter un bouillon dans du sirop; égouttez-les et ôtez la pe-

lure. Lorsqu'ils sont froids, vous faites une abaisse de pâte à brioche, et placez dessus vos moitiés d'abricots. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Vous emploierez les mêmes soins pour les beignets de pêches. Huit belles pêches sont suffisantes, parce que vous les coupez par quartiers. Il en est de même des brugnons, que vous choisissez bien mûrs.

BEIGNETS (GARNIS DE PRUNES) A LA DAUPHINE.

Ayez vingt-quatre prunes vraies reines-claudes, et de bonne maturité. Fendez-les un peu sur le côté pour en ôter les noyaux, en place desquels vous mettez un peu de sucre en poudre. Refermez les prunes, que vous masquez d'une abaisse de pâte à brioche aussi mince que possible. Faites frire vos beignets selon la règle; saupoudrez-les de sucre fin, et servez de suite. On peut également séparer les prunes en deux.

On procède de même pour les beignets de prunes de mirabelle; mais alors vous choisissez cinquante belles prunes, que vous enveloppez séparément de pâte à brioche, ce qui vous donne cinquante petits beignets très-ronds.

BEIGNETS (GARNIS DE CERISES) A LA DAUPHINE.

Après avoir épluché une livre de belles cerises de Montmorency, vous leur faites jeter cinq à six bouillons avec leur jus, et quatre onces de sucre en poudre. Vous les égouttez, faites réduire le sirop à

la nappe, et jetez dedans les cerises que vous laissez refroidir. Pendant ce temps, vous abaissez une livre de pâte à brioche; ensuite vous faites vos beignets comme de coutume, en garnissant chacun d'eux de cinq cerises. Faites frire de belle couleur, glacez à blanc et servez de suite.

On peut également faire ces beignets avec des cerises confites.

On emploie de même des cerises et des bigarreaux.

BEIGNETS (GARNIS DE RAISIN DE CORINTHE) A LA DAUPHINE.

Épluchez et lavez parfaitement six onces de beau raisin de Corinthe. Vous le faites mijoter deux minutes seulement dans deux onces de sucre clarifié. Quand il est froid, vous le mêlez dans un demi-pot de marmelade d'abricots. Ensuite vous en placez des groupes (le quart d'une cuillerée) sur l'abaisse de pâte à brioche, et terminez vos beignets de la manière accoutumée.

BEIGNETS (GARNIS DE POMMES D'API) A LA DAUPHINE.

Après avoir tourné douze petites pommes d'api, vous les coupez par moitiés, et les faites cuire dans un bon sirop, où vous les laissez refroidir. Vous faites une abaisse de pâte à brioche comme de coutume, et de chaque moitié de pomme vous faites un beignet, ce qui vous en donnera vingt-quatre, que vous finirez et servirez selon la règle.

On peut encore employer des quartiers de pommes de rainette ou de poires, que l'on fait également cuire au sirop.

BEIGNETS (GARNIS DE CRÈME) A LA DAUPHINE.

Vous préparez le tiers de la dose de l'une des recettes décrites dans le chapitre des *crèmes-pâtissières*. Vous abaissez une livre de pâte à brioche, sur laquelle vous placez la crème (froide) par petites parties, afin que vos beignets se trouvent bien garnis de crème, et les détaillez comme de coutume. Après les avoir fait frire de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin, et les servez.

On peut également garnir ces sortes de beignets avec un peu de l'une des crèmes au bain-marie.

CHAPITRE XXIX.

DES BEIGNETS DE FRUITS EN GÉNÉRAL.

BEIGNETS DE POMMES EN GIMBLETTES GLACÉES AUX PISTACHES, N° 6.

Ayez huit belles pommes de rainette, que vous coupez droites, avec un coupe-pâte de deux pouces six lignes de diamètre. Vous coupez chacune d'elles en quatre ronds d'égale épaisseur, et videz le milieu de ces ronds avec un coupe-pâte de quinze lignes de diamètre, de manière que vos pommes soient en gimblettes. Alors vous les sautez dans une terrine avec un demi-verre d'eau-de-vie et deux

cuillerées de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une petite orange douce.

Deux ou trois heures après que vos pommes sont ainsi imbibées de leur assaisonnement, vous les égouttez sur une serviette; après quoi vous les trempez dans la pâte à frire ordinaire. Vous les faites frire de belle couleur et les égouttez sur une serviette; ensuite vous glacez le plus beau côté des beignets dans quatre onces de sucre cuit au cassé, et à mesure que vous les sortez du poêlon, vous semez légèrement dessus des pistaches (deux onces) hachées très-fines. Vous dressez l'entremets dans le genre du dessin du n° 6 de la planche ci-dessus.

On les fait également aux pommes d'api, aux poires de beurré, de Saint-Germain et autres. On peut encore couper les fruits par quartiers, et les glacer seulement au sucre en poudre.

BEIGNETS DE PÊCHES GLACÉES AU GROS SUCRE, N° 7.

Prenez douze petites pêches de vigne bien mûres et de bon fruit. Séparez-les par moitiés; ôtez la pelure; vous les sautez dans une terrine avec le même assaisonnement que ci-dessus. Deux heures après, vous les égouttez, les trempez tour-à-tour dans la pâte ordinaire, les faites frire de belle couleur, et les glacez dans quatre onces de sucre cuit au caramel. A mesure que vous les glacez, vous semez dessus une pincée de gros sucre cristallisé. Pour la manière de dresser l'entremets, *Voyez* l'effet du dessin du n° 7 de la planche précédente.

Les beignets de brugnons et d'abricots se préparent de même.

Vous pouvez glacer seulement au sucre en poudre et à la pelle rouge, les beignets décrits dans ce chapitre. On fait aussi des beignets de prunes de mirabelle et de reine-claude, de poires de beurré, de St-Germain et de cressannes.

BEIGNETS D'ORANGES DE MALTE.

Après avoir ôté parfaitement la pelure de huit belles oranges douces, vous divisez chacune d'elles en huit quartiers; ôtez-en les pepins, et surtout ayez soin qu'il n'y reste pas de pelure blanche; car cela donnerait de l'amertume aux beignets; ensuite vous jetez vos quartiers d'orange dans quatre onces de sucre clarifié, et les faites mijoter quelques minutes. Après les avoir égouttés, vous les trempez dans la pâte ordinaire, et faites frire de belle couleur. Vous les saupoudrez de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une orange fine, ou bien vous les glacez au caramel ou au sucre fin et à la pelle rouge; mais je préfère le sucre au zeste d'orange.

CHAPITRE XXX.

DES BEIGNETS ANGLO-FRANÇAIS, N° 9.

Pour ces sortes de beignets, vous faites une pâte à frire de cette manière.

Mettez dans une casserole un verre et demi d'eau avec un grain de sel et deux onces de beurre fin. Faites bouillir ce mélange. Vous y mêlez (avec une

spatule) peu à peu assez de farine tamisée, pour en former une pâte un peu ferme, que vous remuez et desséchez sur le feu pendant trois minutes; après cela, vous la changez de casserole, et la délayez avec une once de sucre fin, et assez d'œufs entiers pour la rendre molle et déliée, semblable à la pâte ordinaire; alors vous l'employez comme de coutume.

Vous coupez par lames un pouding à la moelle, que vous aurez préparé d'avance (en suivant la recette décrite au pouding à la moelle); mais vous le coupez lorsqu'il n'est plus que tiède, et le détaillez de carrés longs de deux pouces sur un de largeur, et de six lignes d'épaisseur. Vous les trempez dans la pâte ci-dessus, et les faites frire selon la règle; après les avoir égouttés, vous les glacez au sucre fin, et servez tout bouillant.

Pour les dresser, *Voyez* l'effet du dessin du n° 9 de la planche ci-dessus.

On peut également tremper ces sortes de beignets dans la pâte à frire ordinaire; alors, après les avoir saupoudrés de sucre, vous les glacez à la pelle rouge. On les coupe de toutes sortes de formes, comme rondes, ovales, carrées, en losanges ou en croissants.

On emploie les mêmes procédés pour confectionner des beignets avec des poudings au raisin de Corinthe et au cédrat, à la parisienne, aux marrons et au riz à l'orange. Voyez les quatre recettes de ces poudings.

BEIGNETS FRANÇAIS DE FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Vous égouttez douze abricots confits à l'eau-de-vie, et les séparez par moitiés. Vous mouillez légèrement des ronds de pain à chanter de la largeur des fruits, que vous masquez dessus et dessous. Vous les trempez dans la pâte décrite ci-dessus, et les faites frire bien blonds; puis vous les saupoudrez de sucre fin, les dressez et servez de suite.

Si vous voulez les glacer à la pelle rouge, vous les trempez dans la pâte à frire ordinaire.

Vous procédez de la même manière pour préparer les beignets de toutes sortes de fruits à l'eau-de-vie, tels que pêches, prunes, poires, cerises, verjus et autres. Ces beignets ne conviennent que pour des dîners d'hommes.

CHAPITRE XXXI.

DES BEIGNETS SOUFFLÉS.

BEIGNETS SOUFFLÉS A LA VANILLE.

Mettez une gousse de vanille dans trois verres de lait bouillant; laissez-le réduire de moitié; ôtez la vanille, et ajoutez au lait trois onces de beurre d'Isigny. Faites bouillir; mêlez-y assez de farine tamisée pour en former une pâte molle, semblable à la pâte à choux ordinaire, vous la desséchez quelques minutes. Après, vous la changez de casserole, et la délayez avec trois onces de sucre fin, six jaunes et un grain de sel. Vous fouettez trois

blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez dans l'appareil avec une cuillerée de crème fouettée, ce qui doit vous donner une pâte consistante quoique mollette. Alors vous la roulez sur le tour (légèrement saupoudré de farine) de la grosseur d'une noix verte, en la plaçant à mesure sur un couvercle de casserole. Toute la pâte étant ainsi détaillée et roulée, vous la versez dans la friture peu chaude, afin qu'elle se renfle bien; vers la fin de sa cuisson, vous rendez le feu plus ardent. Étant colorée de belle couleur, vous l'égouttez sur une serviette, et la saupoudrez de sucre fin, et servez de suite.

Vous variez les formes de cette pâte en croissant, en carré long et en gimblettes.

GRAND BEIGNET SOUFFLÉ ET SERINGUÉ.

Vous préparez du même appareil que ci-dessus, et le mettez dans la seringue à massepains avec son étoile; après quoi vous la poussez dans la friture (peu chaude) en la plaçant en zigzag, de manière que le tout se trouve d'un seul et même corps. Étant colorée bien blonde, vous l'égouttez avec attention sur la serviette, et la saupoudrez de sucre fin. Servez de suite.

On peut également marquer cet appareil avec de la farine de riz ou de marrons; la fécule de pommes de terre n'ayant pas assez de corps, vous la mêlez avec un peu de farine de froment.

Vous pouvez, après avoir seringué cette pâte, la diviser et en former de petites gimblettes, des croissants et autres formes de fantaisie.

On peut ajouter dans cet appareil des macarons

pulvérisés, du zeste d'orange râpé sur le sucre, du citron, du cédrat, du zeste de bigarade, ou de la fleur d'orange pralinée et en poudre.

PETITS DIABLOTINS DE BLANC-MANGER AUX AVELINES.

Pilez bien parfaitement six onces d'amandes d'avelines (émondées); délayez-les avec trois verres de crème que vous aurez fait bouillir. Vous passez le tout à la serviette avec pression, pour en extraire autant que possible le lait d'amandes, que vous versez peu à peu dans deux grandes cuillerées de farine de crème de riz, que vous délayez sans grumeleaux. Ajoutez quatre onces de sucre fin et un grain de sel. Tournez cette crème sur un feu modéré, et desséchez-la trente à quarante bonnes minutes, ce qui doit vous donner une pâte ferme et extrêmement lisse. Ajoutez-y quatre onces d'amandes d'avelines parfaitement pilées, ensuite versez l'appareil sur un plafond beurré, et laissez-le bien refroidir. Ensuite vous roulez la pâte par petites bandes, que vous coupez de la grosseur d'une aveline, en les roulant très-rondes et en les saupoudrant légèrement de farine. Le tout ainsi préparé sur quatre assiettes, vous en versez la moitié dans une petite passoire, que vous posez de suite dans la friture extrêmement chaude, de manière que vos petits diablotins se trouvent colorés rouges ombrés en un clin-d'œil. Alors vous enlevez la passoire et la renversez sur une serviette; vous roulez les diablotins dans du sucre en poudre, et les servez promptement sur des assiettes d'argent bien chaudes. Ensuite vous faites frire le reste de la

même manière, et servez. On les sert également sans être sucrés.

Ces petits diablotins se servent quelquefois pour entremets, mais plus souvent encore pour assiette volante.

DIABLOTINS EN CANNELONS A LA MARMELADE D'ABRICOT.

Après avoir préparé l'appareil indiqué ci-dessus, vous le versez sur un plafond légèrement beurré; élargissez-le avec le couteau, en donnant à la crème six bonnes lignes d'épaisseur. Étant parfaitement froide, vous la détaillez en bandes de six pouces de largeur, que vous coupez ensuite par petites parties de trois pouces de longueur; vous les roulez légèrement sur le tour saupoudré de farine, en les posant sur des couvercles de casserole. A l'instant du service, vous trempez vos cannelons dans la pâte décrite ci-dessus pour les beignets à la parisienne; puis vous les versez au fur et à mesure dans la friture un peu chaude. Étant de belle couleur, vous les égouttez sur une double serviette; et après les avoir saupoudrés de sucre passé au tamis de soie, vous les glacez au four ou à la pelle rouge. Servez.

Préparez le même appareil que j'ai indiqué pour les petits diablotins décrits ci-dessus, ensuite vous abaissez cette pâte à deux petites lignes d'épaisseur, et placez dessus de petites parties de marmelade d'abricots; mouillez légèrement la pâte à l'entour de la confiture, reployez-la sur elle-même afin que la marmelade se trouve contenue dans deux épaisseurs

de pâte ; vos cannelons étant formés selon la règle, vous les faites frire de belle couleur.

BEIGNETS DE BLANC-MANGER EN GIMBLETTES.

Vous préparez la crème de la même manière que la précédente. Quand elle est bien froide, vous la coupez avec un coupe-pâte de trente lignes de diamètre ; et ensuite vous formez les gimblettes, en coupant le milieu avec un petit coupe-pâte de quinze lignes de largeur. Vous conservez les petits ronds que vous retirez des gimblettes, que vous masquez ensuite de mie de pain très-fine, en les touchant avec soin, afin de ne point les déformer ; après cela, vous les trempez dans quatre œufs battus ; vous les égouttez et les roulez de nouveau sur la mie de pain. Vous préparez de la même manière les ronds, en plaçant le tout sur des couvercles ; puis au moment du service, vous les faites frire de belle couleur ; et après avoir saupoudré le tout de sucre fin, vous dressez au milieu du plat les petits ronds ; et à l'entour et dessus, vous placez les gimblettes avec goût. Servez de suite. On peut également les garnir de marmelade d'abricot.

BEIGNETS DE BLANC-MANGER EN GIMBLETTES GLACÉES AU CARAMEL.

Les gimblettes étant disposées de la même façon que ci-dessus, à l'instant du service, vous les trempez les unes après les autres dans la pâte à frire ordinaire Étant colorées d'un beau blond, vous les égout-

tez parfaitement, et les glacez ensuite dans du sucre cuit au caramel. Vous pouvez, à mesure que vous les sortez du poêlon, semer dessus du gros sucre ou des pistaches, ou de la fleur d'orange pralinée.

CHAPITRE XXXII.

PANNEQUETS GLACÉS EN COURONNE.

Mettez dans une petite casserole deux onces de farine tamisée, quatre de sucre fin, quatre macarons amers et une bonne pincée de fleur d'orange pralinée; écrasez et délayez ce mélange avec dix jaunes d'œufs, quatre bons verres de crème double et un grain de sel, ce qui doit vous donner une pâte déliée plus claire que les crêpes ordinaires.

Vous clarifiez deux onces de beurre, dans lequel vous mettez une petite bouffette de papier, que vous passez sur le fond d'une poêle (de manière qu'elle se trouve bien légèrement beurrée). Vous y versez une cuillerée de l'appareil, que vous élargissez sur le fond de la poêle, et la penchez çà et là, afin que la pâte soit très-mince. Aussitôt que le pannequet se trouve légèrement coloré, vous le retournez en l'enlevant avec le bout des doigts pour lui donner couleur des deux côtés; après quoi vous le retournez sur un grand plafond, et le masquez légèrement de marmelade d'abricots, sur laquelle vous semez des macarons écrasés. Alors vous roulez le pannequet sur lui-même d'un pouce de largeur; pendant ce temps, vous avez garni la poêle d'un second pannequet, que vous cuisez et garnissez de même que

le premier, de manière que vous cuisez un pannequet pendant que vous garnissez l'autre ; mais on doit avoir l'attention de poser la poêle sur un fourneau très-doux, sinon les pannequets seraient de mauvaise cuisson. Enfin, lorsque tout l'appareil est employé, vous coupez tous les pannequets de trois pouces de longueur, et les placez ensuite en couronne sur un plat d'entremets. Vous les saupoudrez de sucre fin, et les glacez avec la pelle rouge. Servez de suite. On peut les masquer également de sucre en poudre.

PANNEQUETS MÉRINGUÉS A LA ROYALE.

Vous préparez ces pannequets de même que les précédents ; mais au lieu de les garnir d'abricots, vous les garnissez d'une crème-pâtissière au chocolat, et les roulez de même que ci-dessus. Vous aurez soin de conserver un grand pannequet sans être roulé ni garni. Vous coupez les autres de trois pouces de longueur, et les dressez en couronnes sur leur plat d'entremets ou sur une petite abaisse de pâte d'office ; ensuite vous coupez le pannequet conservé au milieu, et le posez sur la couronne ; alors ce pannequet doit en prendre parfaitement la forme.

Vous masquez toute la surface de la couronne avec un blanc d'œuf fouetté bien ferme, et mêlé avec deux cuillerées de sucre fin. Vous semez dessus du sucre écrasé un peu gros ; après quoi vous mettez l'entremets prendre couleur au four doux, et le servez d'une belle couleur blonde.

On peut garnir ce bon entremets avec toutes les

sortes de crêmes contenues dans le chapitre des crêmes-pâtissières.

On pourrait encore méringuer tous ces petits pannequets séparément, et les dresser ensuite comme de petits cannelons ordinaires.

On sert encore ces pannequets en forme de gâteaux de mille feuilles; alors, à mesure que vos pannequets sortent de la poêle, vous les dressez à plat sur une petite abaisse de pâte d'office de six pouces de diamètre; à mesure que vous en posez un, vous avez soin de le masquer de marmelade d'abricots, sur laquelle vous semez du macaron écrasé. Quand tous vos pannequets sont ainsi dressés, vous les méringuez de même que ci-dessus. Pour bien faire, on doit avoir la précaution de les former dans une petite poêle de six pouces de diamètre.

On peut également masquer ces entremets avec une sultane formée dans un moule uni de six pouces de largeur.

On pourrait encore, ce me semble, faire des beignets de cette manière: On poserait six de ces pannequets, comme il est indiqué ci-dessus, les uns sur les autres; puis avec un coupe-pâte rond de vingt lignes de diamètre, vous coupez vos beignets, que vous trempez dans des œufs battus, et ensuite dans de la mie de pain. Vous recommencez une fois encore la même opération. Tous les pannequets étant préparés ainsi, vous les faites frire de belle couleur, et les glacez à la pelle rouge.

On peut également couper ces sortes de beignets en losanges, en croissants et en carrés longs.

Ici finit la série des entremets de sucre, partie im-

portante de notre grande cuisine moderne; car ces brillants entremets se sont infiniment perfectionnés depuis une douzaine d'années; ceci ne peut nous être contesté.

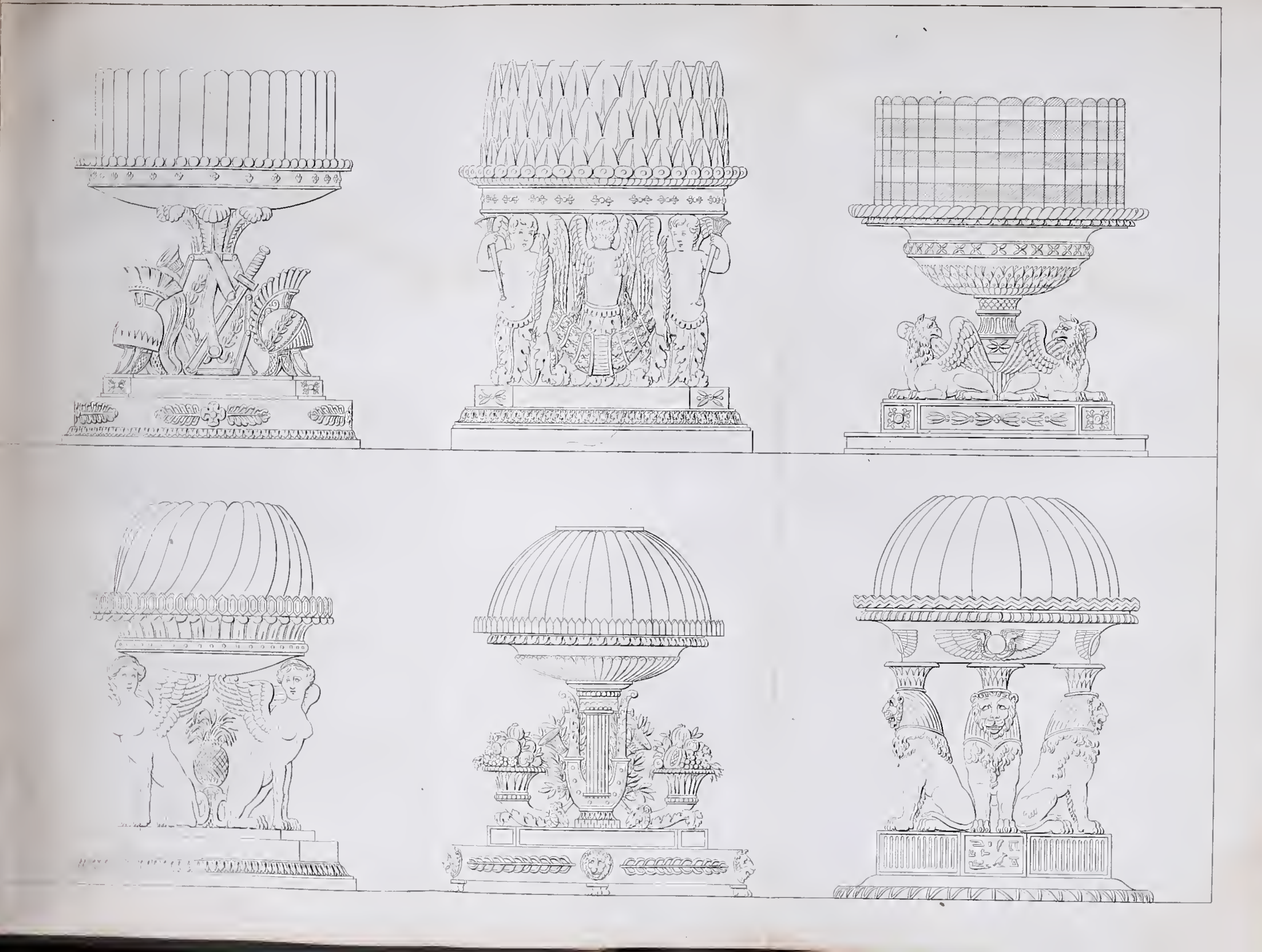
Mais il nous faut faire encore quelque amélioration pour porter cette aimable partie à son dernier période. Nos crèmes sont, ce me semble, aussi suaves qu'elles peuvent l'être : nos gelées ont toute la qualité et l'éclat dont elles sont susceptibles: et pourtant ce sont ces mêmes gelées qu'il importe de traiter d'une autre manière, pendant les chaleurs de l'été, saison réellement funeste à ces jolis entremets, et qui nous force d'en altérer la qualité, par l'addition de la colle que nous sommes alors contraints de mettre de plus, afin de les soutenir davantage; c'est-à-dire pour les empêcher de se fondre en un rien de temps, ce qui arriverait indubitablement si nous préparions ces gelées comme dans l'hiver, attendu que dans cette bonne saison une once quatre gros de colle suffit pour une gelée, tandis que dans l'été, le moins que l'on puisse mettre, c'est douze gros ou deux onces.Ces quatre gros sont à coup sûr nuisibles à la bonté des gelées, de tels fruits et liqueurs qu'elles puissent être. Voilà des faits incontestables, et rien n'est si facile que d'y remédier; cependant ce sont les amphitryons qui en feront les frais; et certes ils sentiront bientôt l'heureux effet de ce résultat important. Voici donc ce que je proposerais.

CHAPITRE XXXIII.

SUJETS DE LA PLANCHE XXV.

D'ABORD, on devrait nous faire en orfévrerie de petites coupes légères et élégantes, dans le genre des dessins figurés sur cette planche. Certainement cette dépense est modique, et ne peut être balancée avec les besoins urgents que nous en avons, surtout en raison de l'aimable issue qu'elle doit avoir. D'un autre côté, si l'on veut considérer le ton et l'élégance que cette nouvelle argenterie donnerait à nos tables opulentes (voyez le Discours préliminaire), sans doute cela donnerait infiniment d'éclat au second service, où déja nous mettons sur table des casseroles d'argent et des cassolettes pour les entremets potagers. Si on a pu ajouter des casseroles d'argent pour conserver ces sortes d'entremets avec quelque avantage, il me semble que les gelées méritent au moins sous plus d'un rapport la même considération ; car enfin l'entremets de sucre étant bien confectionné, fait les délices du second service ; du moins telle est notre opinion, d'après ce que nous avons entendu dire par nos plus fins gastronomes. On pourrait donc nous faire en orfévrerie des coupes dans le genre des dessins figurés sur la planche 25. Seulement on devrait disposer celles-ci à jour.

Des palmes et des palmettes en formeraient la décoration, et laisseraient voir un cristal dans lequel serait déposée la gelée qui se trouverait, par ce moyen, transparente. Alors elle se détache singu-



lièrement de l'argenterie ; car si, par exemple, la gelée est rose, rouge ou jaune, assurément elle doit faire ressortir la blancheur de la coupe ; et l'argenterie, par son éclat, ferait également briller les gelées, surtout si celles-ci sont traitées selon les règles. Par le résultat des cristaux, nos gelées auraient tout l'éclat dont elles sont susceptibles, et surtout cette délicatesse exquise qui en fait le vrai mérite.

Voilà une amélioration réelle que nous obtiendrons dès que nous ferons usage des cristaux. Ces mêmes cristaux seraient unis et aussi minces que possible, ce qui réclamerait quelques soins de la part de ceux qui mettraient les gelées à la glace : mais cela est la moindre des choses ; et lorsque les gelées seraient prises, on essuierait ces cristaux, que l'on poserait dans les coupes, qui n'auraient que la largeur convenable pour les recevoir. Lorsque l'on voudrait, pour les jours ordinaires, on servirait tout simplement la gelée dans le cristal. De même que les amphytrions qui ne voudraient faire que la dépense des cristanx, auraient également le plaisir de déguster des gelées suaves et parfaites. On supplée aux cristaux par des bols de porcelaine. Mais tout cela n'était pas satisfaisant pour nous, et j'ai composé mes coupes nouvelles, dont l'élégance atteste le goût du jour (*Voyez* les détails de ces coupes dans le discours préliminaire); celles-ci ont de beaux cristaux taillés sur lesquels nous renverserions nos gelées, de même qu'on le fait ordinairement sur les plats d'entremets; de manière que ces mêmes gelées se trouveraient réellement à dé-

couvert, et auraient cette physionomie éclatante dont nous sommes tous jaloux. Elles feraient à coup sûr plus d'effet étant dressées sur ces coupes, et donneraient par ce résultat plus d'élégance au second service ; car il est à remarquer que les entremets de crème ou de gelée sont les moins apparents des mets qui composent le second service de la cuisine moderne.

CHAPITRE XXXIV.

ARTICLE SUPPLÉMENTAIRE.

DES POUDINGS GLACÉS.

M. Monni, parisien et cuisinier distingué, habite depuis dix à douze ans la capitale du Nord. Je suis bien persuadé que le pouding de marrons que j'ai composé et décrit dans la première édition de cet ouvrage, lui a donné l'idée de ce pouding glacé, auquel il a donné le nom du seigneur russe (à la Nesselrode), duquel il prépare tous les jours le dîner. Mais à mon tour, je m'empresse de rendre à cet entremets le nom français. Je m'étonne toujours que nous ayons la manie de donner des dénominations étrangères aux mets excellents que nous composons; pourquoi cela, quand la cuisine française est reconnue la cuisine universelle ?

Je dois aussi prévenir que la recette que je vais décrire m'a été donnée en partie par M. Étienne, le plus habile homme de l'office moderne; aussi jouit-il de la réputation d'être le premier officier de

Paris. Je m'empresse de rendre ce témoignage d'estime au talent d'un homme justement renommé.

J'ajouterai également avec satisfaction au nom justement réputé de M. Étienne, des noms également renommés dans la cuisine française ; ils avaient échappé à mon souvenir, et je m'empresse de faire une réparation éclatante à ces hommes distingués : tels que M. Farcie, ex-chef des cuisines de Napoléon, M. Bottin, Patère fils, Bellot, Le Cointe, Buleau, Allain Joséphine, d'Agrain Aberlain, Bélanger, Gaucher, Parant, Démerci, Girot, Pluyette, Magonty et Victor. Nous avons encore sans doute des hommes distingués, mais leurs noms ne sont point présents à ma mémoire, et il m'est impossible de leur donner des marques de l'estime que je porte à tous ceux dont les talents font la réputation.

Je vais donc décrire quelques recettes de poudings glacés.

POUDING DE MARRONS GLACÉS A LA FRANÇAISE.

Après avoir épluché quarante beaux marrons cuits à l'eau, vous les pilez bien parfaitement, en y joignant quelques cuillerées de sirop ; puis vous les passez au tamis de soie, et les mêlez dans une terrine avec deux verres de sirop (une livre de sucre clarifié avec une gousse de vanille) à la vanille, autant de crème, et douze jaunes d'œufs frais ; vous placez cet appareil sur un feu modéré, en ayant soin de le remuer sans cesse pendant un moment avec une spatule, un peu avant que l'ébulli-

tion n'ait lieu ; vous retirez la crème pour la passer à l'étamine blanche.

L'appareil étant froid, vous le déposez dans une sarbotière, en y joignant un verre de marasquin, et le faites prendre comme les crèmes glacées ; lorsqu'elle est prise, vous y ajoutez une once de cédrat confit et coupé en dés ; deux *idem* de raisin de Corinthe, et autant de muscat épépiné (vous devez avoir mariné la veille ces raisins avec du marasquin et du sucre en poudre à la vanille) ; le tout étant bien amalgamé, vous y mêlez une assiettée de fromage à la crème, et trois blancs d'œufs préparés en appareil de méringue à l'italienne. Lorsque le pouding est parfaitement frappé par la glace, vous le moulez dans un moule d'étain représentant la moitié d'un gros ananas coupé sur son diamètre, afin que le pouding ait la forme d'un dôme imitant l'ananas. Ce moule doit se fermer dans le genre de ceux que les officiers emploient ordinairement pour les fromages glacés. L'appareil étant disposé avec soin dans le moule, vous le placez également dans la sarbotière, en le masquant ensuite de glace pilée et de salpêtre.

Il est essentiel d'observer de ne point jeter l'eau glacée, qui se fait dans le fond de la sarbotière, à mesure que vous travaillez l'appareil, en tournant la sarbotière de droite à gauche ; ce mouvement réitéré occasionne la fonte de la glace, et c'est précisément cette eau glacée qui précipite la congélation des appareils que l'on veut glacer.

Je vais donner quelques détails sur la manière de sangler la sarbotière : c'est en versant dans son seau

de la glace pilée, sur laquelle vous semez quelques poignées de salpêtre ; puis vous placez la sarbotière dessus ; et, après l'avoir également entourée de glace et de salpêtre, vous essuyez parfaitement le couvercle et le bord ; puis vous y versez l'appareil et recouvrez la sarbotière : un quart d'heure après vous commencez à tourner la sarbotière de droite à gauche, et, lorsque la crème commence à se congeler après les parois, vous la détachez avec la houlette, pour que l'appareil se prenne également ; puis vous refermez la sarbotière et ne la quittez plus, en la tournant toujours, et de temps en temps vous avez soin de détacher la crème des parois pour l'amalgamer en un seul et même corps consistant, et lorsqu'elle est parfaitement prise, vous terminez le pouding selon les procédés indiqués ci-dessus.

Remarque.

Il n'est jamais entré dans mes goûts de donner pour entremets des crèmes glacées ; mais beaucoup de mes confrères en servent dans leurs dîners ; et, moi-même, je me suis trouvé forcé d'en servir par les demandes réitérées des seigneurs. C'est donc par suite de ces circonstances, et en considérant que de jeunes praticiens pourraient se trouver dans pareille situation, que je me suis décidé à décrire quelques recettes d'appareils glacés.

Cette aimable partie des glaces appartient incontestablement à l'office, et non pas à la cuisine. Mais tel est l'empire de la mode ; il change les habitudes et les goûts. Pourtant il me semble avoir trouvé les

causes de ces changements dans l'indifférence que les amphitryons apportent maintenant pour les productions de l'office. Aussi comptons-nous aujourd'hui dans Paris peu de maisons réputées par le service de l'office; et si la cuisine se ressent de cette rigide économie, la science de l'office s'en ressent plus encore. Autrefois les amphitryons s'empressaient de rechercher les officiers renommés; ils voulaient que leurs festins fussent somptueux depuis le commencement jusqu'à la fin; dans un bon dîner on aimait à retrouver la bonne chère, et la suavité des aimables friandises de l'office. Je l'ai dit dans mon Discours préliminaire, pour qu'une table soit servie avec élégance et somptuosité, la cuisine et l'office doivent y donner un mutuel attrait. Les conviés passent avec une douce joie du service gastronomique à celui du dessert. Ils aiment également à savourer les compotes, les glaces et les friands bombons, qui sont l'élégance de l'office moderne. Malgré ces observations, la France est encore le seul pays de la vraie gastronomie. L'esprit du siècle, il faut le dire, a un peu changé les habitudes des gastronomes européens, et ces changements peuvent devenir funestes à l'art culinaire. On m'a assuré que les seigneurs français venaient de former un club, à l'instar de ceux de la Grande-Bretagne; cette noble société doit se réunir tour-à-tour et par parties pour se donner de splendides dîners. Puisse le temps apporter quelque heureux changement, dans l'intérêt même des amphitryons, et l'art culinaire conservera son éclat et sa splendeur.

POUDING DE POMMES GLACÉ A LA PARISIENNE.

Après avoir épluché vingt-quatre pommes de rainette, coupées par quartiers, vous en faites une marmelade, en ajoutant un pot de marmelade d'abricots, huit onces de sucre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une orange. Cette marmelade étant passée par le tamis, vous la faites glacer dans la sarbotière, en suivant les procédés que j'ai indiqués ci-dessus; ensuite vous y mêlez un pot de cerises égouttées et lavées, quatre onces de raisin de Smyrne lavé, que vous avez fait mijoter dans un léger sirop avec une once de cédrat nouveau et coupé en filets, et deux onces de pistaches coupées en gros dés; ajoutez un demi-verre de Curaçao et autant de marasquin. Cet appareil ainsi marqué, étant frappé de nouveau par la glace, vous y joignez deux assiettes de crème fouettée, ou plutôt le même volume d'appareil à bombe. Vous frappez derechef le pouding à la glace, puis vous le moulez de la même manière que je l'ai démontré pour le pouding aux marrons. Après l'avoir démoulé, vous le passez sur une serviette artistement pliée sur un plat d'entremets. Vous servez dans une saucière la même sauce pouding que ci-dessus.

POUDING D'ANANAS A LA ROYALE.

Ayez deux ananas de moyenne grosseur et de bonne maturité; après avoir légèrement paré les pointes des grains du fruit, vous le parez profondément,

afin d'attaquer la chair sans qu'aucun indice de pelure soit aperçu. Alors vous coupez la chair par lames de trois lignes d'épaisseur, et ensuite en gros dés; puis vous les faites mijoter dix minutes dans six onces de sucre en sirop. Quant aux parures d'ananas, vous les coupez également en gros dés, et les jetez dans une pinte de crème en ébullition. Après dix minutes d'infusion, vous ajoutez six onces de sucre, douze jaunes d'œufs frais, et faites prendre la crème selon la règle. Lorsqu'elle est liée, vous la passez à l'étamine fine; étant froide, vous y mêlez le sirop d'ananas et le glacez à la sarbotière; ensuite vous y joignez la chair d'ananas, un demi-pot de cerises égouttées et lavées, deux onces de pistaches coupées en filets, et deux poires de crézannes coupées en gros dés. L'appareil étant bien amalgamé, vous y mêlez une forte assiettée de fromage à la Chantilly. Frappez de nouveau l'entremets à la glace, après quoi vous le moulez selon la règle; laissez-le encore une heure à la glace, puis vous le démoulez et le servez sur une serviette.

Je dois observer que l'on doit conserver un sixième de la crème avant de la mettre à la glace; et, une heure avant le moment du service, vous la déposez dans un bain-marie à la glace, en la remuant de temps en temps avec une cuillère d'argent; étant prêt à servir, vous versez cette espèce de sauce dans une saucière.

On pourrait également confectionner des poudings glacés de crème au chocolat, aux pistaches, aux avelines, aux amandes et aux fruits; puis selon toutes les crèmes analysées dans le chapitre des crèmes au

bain-marie. Mais, j'en fais l'aveu, la cuisine moderne est assez riche par le nombre infini de ses entremets de sucre, sans prendre à l'office l'une des parties qui la fait briller et estimer des gourmets.

POUDING DE CABINET ANGLO-FRANÇAIS.

J'ai vu faire ce pouding en Angleterre, et je l'ai francisé en le rendant plus moelleux et plus parfait.

Vous préparez donc une crème à la vanille pour mettre au bain-marie. Ensuite vous coupez des lames de brioche de trois lignes d'épaisseur et de quatre lignes de diamètre de moins que le moule d'entremets (moule uni et de sept pouces de diamètre) dont vous voulez vous servir; vous le beurrez grassement; puis vous placez sur le fond un rond de brioche sur lequel vous semez une bonne cuillerée de raisin de Corinthe, de Smyrne et de Malaga. Vous devez avoir mariné ces raisins (quatre onces de chaque) avec quatre cuillerées de vieille eau-de-vie, deux onces de sucre en poudre, une demi-gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie, une once de cédrat confit et coupé en filets. Ensuite vous masquez ces raisins avec une lame ronde de brioche, que vous masquez avec des raisins; et après avoir placé encore quatre ronds de brioche mêlés de raisin, vous remplissez le moule avec la crème marquée à cet effet. Alors vous placez le moule dans une casserole pleine d'eau chaude, et faites prendre votre pouding au bain-marie; vous faites prendre le peu de crème qui vous reste, après en avoir rempli le moule, en suivant les procédés indiqués pour les crèmes à la française.

Vous la passez à l'étamine, et au moment du service, vous la mettez dans une saucière.

Les anglais font ce pouding avec des ronds de pain beurrés; mais j'ai ajouté la brioche, la vanille, l'eau-de-vie, et la sauce servie à part.

Cet entremets se sert chaud, il n'est point désagréable, en remplaçant la brioche par des ronds de mie de pain à potage. Tandis qu'en Angleterre c'est du pain à tartines que l'on prend, et par conséquent le pouding est moins délicat.

Depuis que j'ai été forcé de faire le pouding glacé, je le répète, ce qui n'entrait pas dans mes goûts, je me suis occupé de composer un nouveau pouding pris à la glace, et celui-ci m'en a fourni l'idée. Je vais le décrire, mais je préfère cet entremets à ceux glacés qui appartiennent véritablement à l'office et non pas à la cuisine. Voici mon nouveau pouding.

POUDING DE CABINET A LA FRANÇAISE.

Vous préparez, avec un moyen ananas, une crème pour entremets, de même que pour faire prendre au bain-marie (vous pourrez la faire également à la vanille.) Ensuite, vous avez préparé six ronds de biscuit (appareil des biscuits à la cuillère), du diamètre du moule d'entremets que vous vous proposez d'employer pour former le pouding. Vous avez soin de parer ces biscuits, ayant quatre lignes de moins que le diamètre du moule, ensuite vous devez ciseler la superficie des biscuits, afin qu'ils puissent s'imbiber de marasquin. Vous placez un rond dans le moule d'entremets (que vous aurez

posé dans de la glace pilée); puis vous le masquez légèrement de marasquin, avec une cuillère à bouche. Après quoi vous semez dessus des cerises (égouttées, lavées et coupées chacune en deux), du cédrat confit coupé en dés, puis la chair de l'ananas coupée également en dés, et un peu de raisins de Corinthe, de Malaga épépiné et mijoté dans un peu de sirop. Après cette opération vous placez un second rond de biscuit, que vous masquez de marasquin, de raisin et d'ananas; vous recommencerez quatre fois encore, en plaçant dans le moule un biscuit et sa garniture; ensuite vous versez l'appareil de crème, et laissez prendre l'entremets. Au moment du service vous demoulez le pouding, en suivant les procédés indiqués pour les gelées d'entremets.

On peut également mettre de la crème prendre dans le moule, chaque fois que l'on place un rond de biscuit et sa garniture. Je préfère cette manière, mais elle est plus longue dans l'exécution. Ce pouding ne laisse rien à désirer, et cependant, il n'emprunte rien à l'office. J'engagerai donc mes confrères à faire et à servir de semblables entremets de préférence aux crèmes glacées à la sarbotière. Ce pouding est excellent au rum et à la vanille, de même à la crème aux pistaches et au Curaçao. Il est facile de s'apercevoir que l'on peut également le confectionner avec les blancs-mangers, les crèmes à la française, et même avec les bavarois.

FIN.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES SOMMAIRES

CONTENUS DANS CE VOLUME.

PREMIÈRE PARTIE.

DEUXIÈME PARTIE.

FIN DE LA TABLE.



